

TB6SM261FB

CS	Uživatelská Příručka Mikrovlnná trouba	2
EL	Οδηγίες χρήσης Φούρνος μικροκυμάτων	19
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო მიკროტალღური ღუმელი	39
LT	Mikrobangų krosnelė Naudotojo vadovas	59
LV	Lietotāja rokasgrāmata Mikroviļņu krāsns	76
UK	Посібник Користувача Мікрохвильова Піч	93



Vítejte u AEG. Děkujeme, že jste si vybrali náš spotřebič.



Praktické rady, brožury a informace o řešení problémů, servisu a opravách najdete na adrese aeg.com/support



Další recepty, tipy a rady pro řešení problémů najdete v aplikaci **My AEG Kitchen**, která je dostupná ke stažení.



Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	2
2. INSTALACE.....	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	9
5. PROVOZ	9
6. GRAFY VAŘENÍ.....	12
7. RADY A TIPY	15
8. CO DĚLAT KDYŽ	16
9. TECHNICKÉ ÚDAJE	17
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST	17
11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ	18

1. ⚠ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenou fyzickou, smyslovou či mentální schopností či osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem, nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny ohledně bezpečného používání zařízení a pokud znají související rizika. Děti by měly být pod dohledem, aby si nemohly s tímto spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dozoru.
- Toto zařízení není určeno k použití v nadmořských výškách nad 2000 m.
- **DŮLEŽITÉ! DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: POZORNĚ PŘEČTĚTE A PŘÍRUČKU USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU POUŽITÍ.**
- **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte spotřebič bez otočného talíře a nosiče otočného talíře. Nepouštějte spotřebič, pokud je prázdný.
- **VAROVÁNÍ!** Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví

kompetentní osoba.

- **VAROVÁNÍ!** Pro nekompetentní osoby je nebezpečné provádět jakékoli servisní služby nebo opravy, jejichž součástí je odstranění krytu chránícího proti vystavení mikrovlnné energii.
- **VAROVÁNÍ!** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených obalech, protože by mohlo dojít k jejich explozi.
- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech a pro podobné účely, mezi které patří: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; obytné budovy zemědělských zařízení; klienti hotelů, motelů a jiných residenčních prostředí; ubytování typu Bed and Breakfast (nocleh se snídaní).
- Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.
- Při vaření v mikrovlnné troubě není dovoleno použití kovových nádob na potraviny a nápoje.
- Pokud vaříte pokrmy v jednorázových plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů, nenechávejte troubu bez dozoru.
- Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů. Sušení jídla nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podušek, obuvi, hub či mokrého oblečení může vést k riziku poranění nebo vznícení.
- Pokud začne z ohřívaného pokrmu vycházet kouř, **NEOTEVÍREJTE DVÍŘKA**. Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru.
- V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.
- Aby se předešlo popálení, musí se obsah dětských lahviček nebo skleniček s dětskou výživou před konzumací protřepat nebo zamíchat a je nutné zkontrolovat jeho teplotu.
- V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla

- explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo souvisejícím rizikům.

1.1 Údržba a čištění

Dvířka:

- Pravidelně čistěte obě strany dvířek, těsnění i těsnicí povrchy jemným vlhkým hadříkem od všech nečistot. Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Vnitřek trouby:

- Postříkané, rozsypané a rozlité zbytky setřete po každém použití trouby měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou, dokud je trouba ještě teplá. Větší rozlité zbytky odstraňte jemným mýdlem a setřením vlhkým hadříkem, dokud neodstraníte všechny zbytky. Nikdy nesundávejte kryt vlnovodu. Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do malých větracích otvorů ve stěnách trouby, což by ji mohlo poškodit.
- Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji. Po použití očistěte kryt vlnovodu, ohřívací prostor, otočný talíř a unášecí podnos. Tyto části musí být suché a odmaštěné. Navršené zbytky mastnoty mohou způsobit přehřívání a následně požár.

Vnější části trouby:

- Vnější část trouby můžete snadno vyčistit jemným mýdlem a vodou. Mýdlo z trouby pečlivě setřete vlhkým hadříkem a poté troubu osušte jemnou utěrkou.

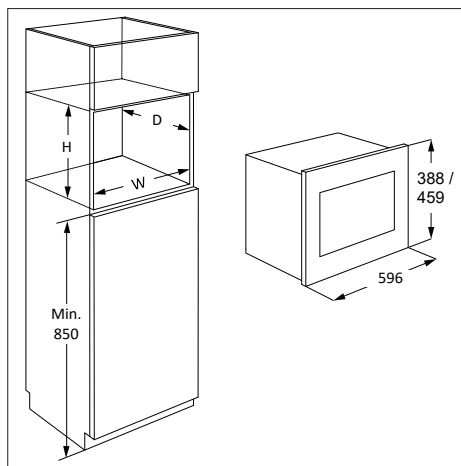
Ovládací panel:

- Deaktivujte ovládací panel otevřením dvířek trouby. Při čištění panelu byste měli dát pozor. Panel jemně otřete pouze hadříkem navlhčeným vodou. Vyhněte se použití příliš velkého množství vody. Nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky, ani čisticí prostředky s pískem.

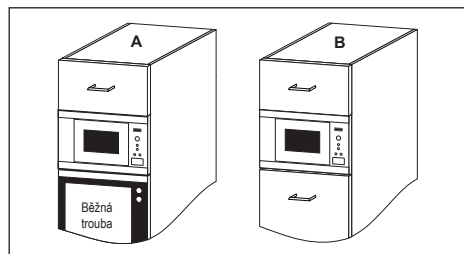
Otočný talíř a unášecí podnos:

- Vyndejte otočný talíř a unášecí podnos z trouby. Omyjte je v mýdlové vodě. Otřete je měkkou utěrkou. Otočný talíř i unášecí podnos můžete mýt v myčce na nádobí.
- **DŮLEŽITÉ!** Troubu čistěte v pravidelných intervalech a odstraňujte veškeré zbytky jídla. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
- Při vyjímání nádob ze spotřebiče je třeba dát pozor, aby nedošlo k posunutí otočného talíře.
- **DŮLEŽITÉ!** Neměli byste používat parní čistič.
- Mikrovlnná trouba je navržena tak, aby se používala jako vestavěná.
- Spotřebič se nesmí umisťovat do skříňky.
- Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí.
- **VAROVÁNÍ!** Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.
- **DŮLEŽITÉ!** Na žádnou z částí mikrovlnné trouby nepoužívejte komerční čisticí prostředky pro trouby, parní čističe, drsné a hrubé čističe, jakékoli čisticí prostředky obsahující hydroxid sodný nebo drátěnky.

2. INSTALACE



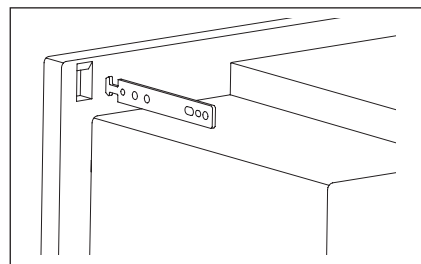
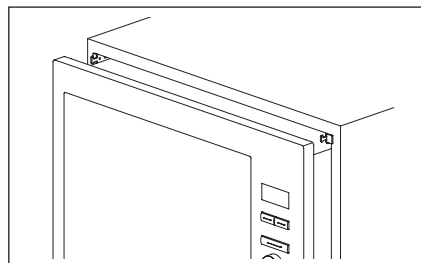
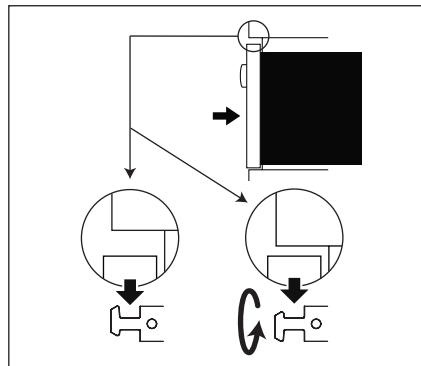
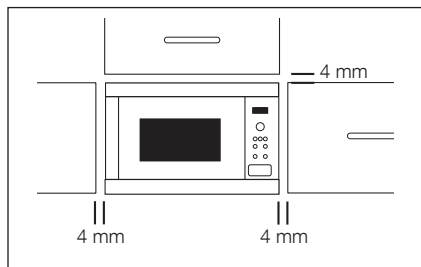
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:



Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	562	550	450
B	562	500	450

Měření v (mm)

2.1 Instalace spotřebiče

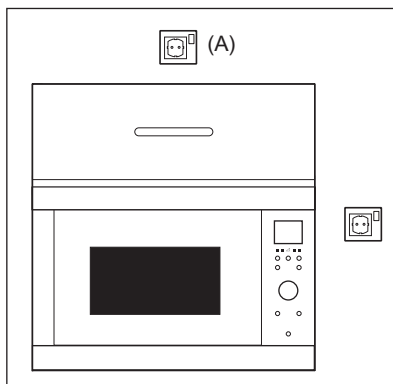


1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Namontujte upevňovací háčky ke kuchyňské skřínce dle instrukcí v dodaném

návodu a vzoru.

3. Připevněte zařízení ke kuchyňské skřínce pomalu bez použití síly. Zařízení zdvihněte na upevňovací háčky a poté jej nechte dosednout do zabezpečené pozice. Pro případ odlišné instalace jsou háčky oboustranné. Přední rám trouby musí těsně přiléhat k otvoru v přední straně skříňky.
4. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 4 mm (viz nákres).

2.2 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo souvisejícím rizikům.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 220-240 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jištěn 10 A pojistku.
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).

- Při vkládání trouby do vysoké skříně, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládáte do vody nebo jiné tekutiny.
- Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

2.3 Další doporučení

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro ohřívání oleje na smažení. Teplotu oleje není možné kontrolovat a olej se může vznítit. Pro přípravu popcornu v mikrovlnné troubě použijte speciální nádoby vyrobené pro tento účel.

Osoby, které používají KARDIOSTIMULÁTOR, by se měli poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o opatřeních v souvislosti s používáním mikrovlnné trouby.

Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu ani nekládejte předměty. V případě, že dojde k rozlítí, troubu okamžitě vypněte a odpojte a kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.

Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte. Používejte pouze otočný talíř a unášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby.

Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

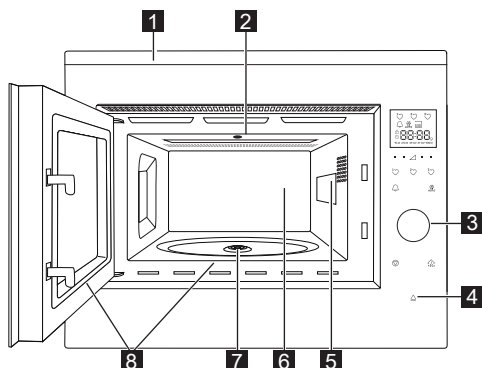
- Před omytím otočného talíře vodou jej nechte zchladnout.
- Nepokládáte horké potraviny nebo horké nádoby na studený otočný talíř.
- Nepokládáte studené potraviny nebo studené nádoby na horký otočný talíř.

Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnících povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy trouby.

Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Mikrovlnná trouba

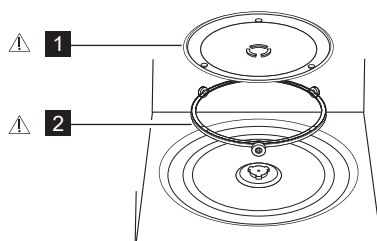


- 1 Přední panel
- 2 Žárovka v troubě
- 3 Ovládací panel
- 4 Tlačítko pro otevření dveří
- 5 Kryt vlnovodu (neodstraňujte)
- 6 Vnitřní prostor trouby
- 7 Těsnění
- 8 Těsnění dvířek a povrch těsnících ploch

7 Těsnění

8 Těsnění dvířek a povrch těsnících ploch

3.2 Příslušenství



Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

- 1 Otočný talíř
 - 2 Unášecí podnos
- Unášecí podnos otočného talíře umístěte na místo ve spodní části prostoru.
 - Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.

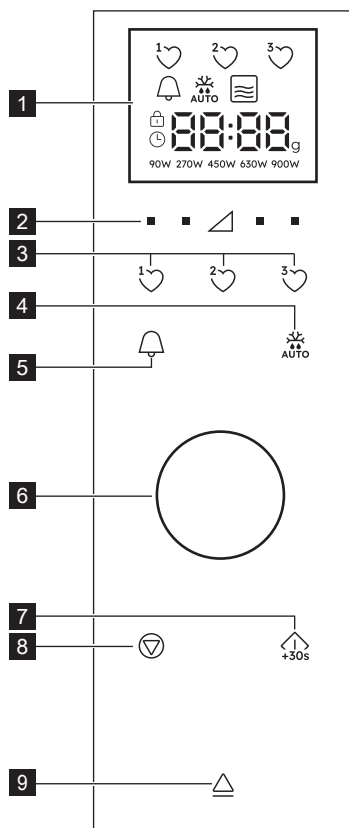
- Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádobí nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o okraj otočného talíře.

i Při objednávce příslušenství sdělte prodejci nebo zástupci autorizovaného servisu ELECTROLUX dvě věci: název části a název modelu.

⚠ VAROVÁNÍ!

Nepouštějte mikrovlnnou troubu, pokud na ní nejsou nainstalovány tyto součásti.

3.3 Ovládací Panel



1 Indikátory digitálního displeje:

Oblíbené

Časovač

Automatické rozmrazení

Mikrovlny

Zastavit/Zrušit

Dětský bezpečnostní zámek

Nastavit hodiny

Prvky displeje

Hmotnost

Stupeň výkonu

- 2** Tlačítka nastavení výkonového stupně
- 3** Oblíbená tlačítka
- 4** Tlačítko Automatické rozmrazení
- 5** Tlačítko Časovač
- 6** Ovladač nastavení Času/Hmotnosti
- 7** Start/Potvrdit/Tlačítko Rychlý start
- 8** Tlačítko Stop
- 9** Tlačítko pro otevření dveří

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

4.1 Zapojení

Při prvním zapojení trouby máte možnost provést nastavení hodin. Trouba má 24-hodinové hodiny.

1. Trouba zapípá a všechny ikony na displeji se na půl sekundy rozsvítí. Použijte otočný knoflík a vyberte zapnutí nebo vypnutí hodin.
- 2a. Chcete-li hodiny vypnout, otočným knoflíkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „OFF“, potom stiskněte tlačítko **START**. Trouba je připravená k použití.

 Pokud jste hodiny vypnuli a chcete je znovu zapnout, dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ** a postupujte dle pokynů v bodu 2b.

- 2b. Chcete-li hodiny zapnout, otočným knoflíkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „on“, potom stiskněte tlačítko **START**.

Příklad: Hodiny chcete nastavit na 18:45.

1. Kolečkem otočte a nastavte hodiny.
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.
3. Otočte kolečkem a nastavte minuty.
4. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.

 Když jsou nastavené hodiny, na displeji se zobrazí čas.

4.2 Pohotovostní režim (Úsporný režim)

Nebude-li trouba používána během 5 minut, automaticky přejde do pohotovostního režimu.

Příklad: Pokud nastavení hodin neproběhlo: Displej se vypne.

Pro ukončení pohotovostního režimu otevřete dveře, stiskněte libovolné tlačítko nebo otočte kolečkem.

Příklad: Pokud nastavení hodin proběhlo: Po uplynutí 5 minut se čas zobrazí.

4.3 Nastavení hodin, jsou-li nastaveny

Hodiny můžete nastavit i po nastavení času.

Příklad: Změna z 18.45 na 19.50.

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Stiskněte tlačítko **START**.
3. Kolečkem otáčejte dokud se nezobrazí „19“.
4. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Kolečkem otáčejte dokud se nezobrazí „50“.
6. Stiskněte tlačítko **START**.

4.4 Zrušení hodin a nastavení pohotovostního režimu (Úsporného režimu)

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Kolečkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „OFF“.
3. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.

4.5 Dětský bezpečnostní zámek

Trouba má bezpečnostní funkci, která brání náhodnému spuštění trouby dítětem. Jakmile bude zámek nastavený, žádná část mikrovlnné trouby se nespustí dokud nebude funkce zámku vypnuta.

Vypnutí nebo zapnutí zámku je možné pouze v případě, že trouba není spuštěná.

Příklad: Zapnutí zámku.

Stiskněte a podržte tlačítko **STOP** dokud se nerozsvítí symbol „dětský zámek“.

Příklad: Vypnutí zámku.

Stiskněte a podržte tlačítko **STOP**, dokud symbol „dětský zámek“ nezhasne

 Je-li dětský zámek zapnutý, budou deaktivována všechna tlačítka s výjimkou tlačítka **STOP**.

4.6 Prvotní vyčištění



UPOZORNĚNÍ!

Pročtěte si část „Údržba a čištění“.

- Vyndejte z mikrovlnné trouby všechno příslušenství.
- Opatrně vyčistěte vnitřní prostor trouby měkkým vlhkým hadrem.

5. PROVOZ

5.1 Mikrovlnné vaření

Příklad: Chcete ohřívat polévku po dobu 2,5 minuty na stupni výkonu 630 W.

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** po

pravé straně trojúhelníku, dokud se na displeji nezobrazí „630 W“.

2. Otočte kolečkem a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

i V režimu mikrovlnného vaření můžete nastavit výkonového stupně trouby stisknutím tlačítka přímo pod požadovaným nastavením.

Výkonový stupeň můžete nastavit ve chvíli, kdy je trouba spuštěná stisknutím a přidržením požadovaného tlačítka **STUPEŇ VÝKONU**, dokud se na displeji nezobrazí nové nastavení výkonu. Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár.

V případě, že jste vybrali 900 W, potom lze čas mikrovlnného vaření nastavit maximálně na 15 minut.

Je-li trouba v libovolném režimu spuštěná 3 minuty nebo více, ventilátor zůstane spuštěný 2 minuty po skončení vaření. Otevřete dveře a trouba se zastaví, dveře zavřete a trouba se znovu spustí, dokud neuplynou 2 minuty (včetně otevření dveří). Je-li trouba spuštěná déle než 3 minuty, ventilátor se nespustí.

Po dokončení vaření se bude otočný talíř i nadále otáče, dokud se nádoba na vaření nevrátí do své počáteční pozice. Světlo v prostoru trouby zůstane svítit až do dokončení otáčení, nebo po dobu 5 sekund (podle toho, co je delší). Trouba po dokončení pípne. Pokud během vaření dojde k otevření dveří, otáčení se zastaví.

5.2 Stupeň Výkonový

Power setting	Suggested use
900 W/ VYSOKÝ	Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, (např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd).
630 W	Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcované masa, dále chouloustivějších jídel jako je sýrová omáčka nebo piškotový koláč. Během takto omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a pokrm se provaří rovnoměrně bez převaření na okrajích.
450 W	Používá se pro husté pokrmy vyžadující delší dobu vaření (při běžné přípravě v troubě), (např. hovězí). Doporučujeme použít tento výkon, abyste zajistili, že bude maso dostatečně měkké.
270 W/ ROZMRAZOVÁNÍ	Výběrem tohoto stupně dosáhnete rovnoměrného rozmrazení. Tento stupeň je též ideální pro pozvolné vaření rýže, těstovin, knedlíků a vaječného krému.
90 W	Používá se pro pomalé rozmrazování, (např. šlehačkového dortu nebo pečiva).
0 W	Pro odstání/časovač.

W = WATT

5.3 Snížený stupeň výkonu

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Mikrovlnné vaření 900 W	15 minut	Mikrovlnné vaření 630 W

5.4 Nastavení času vaření během vaření

Čas vaření můžete nastavit také v průběhu vaření.

Příklad: Přidání 2 minut (120 sekund) pomocí tlačítka **START**.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko **START**. Čas vaření se zvýší o 120 sekund.

5.5 Použití tlačítka stop

Jedním stisknutím tlačítka **STOP** spustíte režim

Pauza.

Opakovaným stisknutím tlačítka **STOP** čas vaření zrušíte.

5.6 Časovač

Nastavení časovače.

1. Stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Otočte kolečkem a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**. Časovač se spustí automaticky.

 Čas lze zvýšit je-li časovač spuštěný otočením kolečka nebo stisknutím tlačítka **START**. Funkci časovače lze použít i v případě, že trouba není spuštěná.

5.7 Rychlé spuštění

S vařením můžete začít přímo na 900 W/ VYSOKÝ po dobu 30 sekund, po stisknutí tlačítka **START**.

 Pro přidání času stiskněte tlačítko **START**.

5.8 Ztlumení

Vypnutí zvuku.

1. Tříkrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun”.
2. Kolečkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „OFF”.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

Zapnutí zvuku.

1. Tříkrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun”.
2. Kolečkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „on”.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

5.9 Pozastavení

Pozastavení spuštěné mikrovlnné trouby.

1. Stiskněte tlačítko **STOP** nebo otevřete dveře.
2. Trouba se zastaví až na 5 minut.
3. Pro pokračování ve vaření stiskněte **START**.

5.10 Oblíbené

Trouba má 3 oblíbené recepty.

-  Změkklé maslo
-  Rozpuštěná čokoláda
-  Hrnkový koláč

Příklad: Změkčení másla.

1. Jednou stiskněte tlačítko **OBLÍBENÝ 1**.
2. Otáčejte kolečkem a zadejte hmotnost.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

 Pokud se segmenty displeje otáčí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Výkonové stupně pro předem nastavené oblíbené recepty nelze nastavit. 1-4 Hrnkové koláče se mohou uvařit.

 **VAROVÁNÍ!** Čokoláda se může velmi zahřát! Pokud čokoláda potřebuje delší čas vaření, přidejte 10 sekund. Při manipulaci s čokoládou dávejte pozor, neboť se může přehřát a způsobit popáleniny.

Přepsání oblíbených receptů na vaše vlastní recepty.

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** a vyberte výkon.
2. Otáčením kolečka nastavte požadovaný čas vaření.
3. Stiskněte a přidržeťte tlačítko **OBLÍBENÝ**, které chcete nastavit, dokud neuslyšíte jedno pípnutí a nezobrazí se srdce.

Vrácení oblíbeného nastavení do výchozího nastavení.

1. Stiskněte tlačítko **STOP**.
2. Stiskněte a na 3 sekundy přidržeťte tlačítka **STUPEŇ VÝKONU** 450 W. Trouba restartuje oblíbené recepty na původní nastavení.

5.11 Automatické rozmrazování

Automatické rozmrazování spustí správný režim vaření a délku vaření automaticky, podle hmotnosti jídla.

Můžete si vybrat ze 2 menu automatického rozmrazování.

1. Automatické rozmrazování: Maso/Ryby/ Drůbež
2. Automatické rozmrazování: Chleba

Příklad: Rozmrazení steaku o hmotnosti 0,2 kg.

1. Jedním stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ** vyberte menu automatického rozmrazování.
2. Hmotnost zadejte otáčením kolečka.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

 Pokud se segmenty displeje otáčí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Při automatickém rozmrazování není nastavení Čas/Výkon k dispozici.

6. GRAFY VAŘENÍ

6.1 Oblíbené

Oblíbené	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Změkklé máslo	0.05-0.25 kg	1 	Máslo dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Po uvaření promíchejte.
Rozpuštěná čokoláda	0.1-0.2 kg	2 	Čokoládu naládejte na malé kousky. Čokoládu dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Když se ozve pípnutí, promíchejte. Po uvaření promíchejte.  VAROVÁNÍ: Čokoláda se může velmi zahřát! Pokud čokoláda potřebuje delší čas vaření, přidejte 10 sekund. Při manipulaci s čokoládou dávejte pozor, neboť se může přehřát a způsobit popáleniny.
Hrnkový koláč	1-4 hrnky	3 	Make the cake as the recipe. Place the mug towards the edge of the turntable. Stand for 30 seconds after cooking.

6.2 Hrnkový koláč

Hrnkový jablečný koláč s drobenkou	
Přísady Na 1 hrneček:	
2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2 lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
¼ lžičky	mleté skořice
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
1	střední vejce
1½ lžíce (30 g)	jablečného pyré
polovina (7 g)	sušenky, rozdrčené

Způsob:

- Všechny suché přísady (s výjimkou sušenky) dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
- Přidejte rostlinný olej a vejce, dobře promíchejte.
- Jemně přidejte jablečné pyré tak, aby se ponořilo do směsi.
- Ozdobte rozdrčenou sušenkou.
- Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
- Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund. Ozdobte kopečkem vanilkové zmrzliny.

 **VAROVÁNÍ!** Jablečné pyré může být horké.

Mrkvový hrnkový koláč	
Přísady Na 1 hrneček:	
2 lžíce (20 g)	hladké mouky
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
¼ lžičky	mleté skořice
¼ lžičky	mleté skořice
1 lžíce	drcených mandlí
1½ lžíce (15 g)	slunečnicového oleje
	kůra z ½ pomeranče
30 g	strouhané mrkve
1	střední vejce
Krémová poleva:	15 g másla, změkklého 40 g moučkového cukru 40 g smetanového sýra ½ lžíce pomerančové šťávy

Způsob:

- Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
- Přidejte slunečnicový olej, pomerančovou kůru, nastrouhanou mrkve a vejce, dobře promíchejte.
- Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
- Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.
- Polevu připravte promícháním másla, moučkového cukru, smetanového sýru a pomerančové šťávy.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund. Koláč nechte vychladnout, potom přidejte polevu.

Hrnkový koláč s arašídovým máslem

Přísady Na 1 hrneček:

2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2 lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
¼ lžičky	vanilkového extraktu
2 lžíce (30 g)	arašídového másla
1	střední vejce

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt, arašídové máslo a vejce a dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund. Ozdobte čokoládovou polevou.

Tip: Můžete použít arašídové máslo s kousky, máte-li ho radši.

Hrnkový čokoládový koláč

Přísady Na 1 hrneček:

2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2 lžíce (12 g)	kakaa
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
¼ lžičky	vanilkového extraktu
1	střední vejce

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt a vejce, dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovým máslovým krémem.

Tip: Při přípravě čokoládovo-pomerančové buchty z hrnečku přidejte místo vanilkového extraktu ½ lžičky pomerančového extraktu.

Hrnkový koláč s citrónovou polevou

Přísady Na 1 hrneček:

2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
1 lžička	citrónové kůry
1	střední vejce
Poleva:	1 lžíce citrónové kůry smíchaná se 2 lžícemi moučkového cukru

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, citrónovou kůru a vejce, dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.
5. Ozdobte polevou z citrónové šťávy a třtinového cukru.
6. Po uvaření vyjměte koláč, horní část propíchněte jehlou a polijte polevou, nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Malinový hrnkový koláč

Přísady Na 1 hrneček:

2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
½ lžičky	vanilkového extraktu
1	střední vejce
1½ lžíce	jahodového džemu bez semínek

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt a vejce, dobře promíchejte.
3. Lžící přidejte do směsi džem tak, aby se do ní ponořil.
4. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
5. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte vanilkovým máslovým krémem.

6.3 Automatické rozmrazování

Automatické rozmrazování	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Maso/ryby/drůbež (celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)	0.2-1.0 kg	 x1	- Položte pokrm do ploché misky do středu otočného talíře. - Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem. - Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení. - Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte.  Není vhodné pro celou drůbež.
Chléb	0.1-1.0 kg	 x2	- Rozmístěte pokrm do ploché misky do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř. - Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky. - Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení.



Zadejte pouze hmotnost pokrmu. Nepřidávejte hmotnost nádoby. V případě potravin, které váží více než hmotnosti/množství v uvedené tabulce, použijte manuální ovládání. Konečná teplota se bude měnit podle počáteční teploty. Steaky a kotlety by měly být zmrazeny v jedné vrstvě. Mleté maso by mělo být zmrazeno v tenké formě.

6.4 Ohřívání pokrmů a nápojů

Pokrm/Nápoj	Množství -g/ml-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda
Mléko 1 šálek	150	900 W	1	nezakrývejte
Voda, 1 šálek	150	900 W	2	nezakrývejte
6 šálků	900	900 W	8-10	nezakrývejte
1 nádoba	1000	900 W	9-11	nezakrývejte
Jídlo na jeden talíř	400	900 W	4-6	přilijte trochu vody do omáčky, přikryjte pokličkou a v polovině ohřívání zamíchejte
Polévka-dušený	200	900 W	1-2	přikryjte, po ohřátí zamíchejte
Zelenina	500	900 W	3-5	v případě potřeby přilijte trochu vody, přikryjte a v polovině ohřívání zamíchejte
Maso, 1 plátek ¹⁾	200	900 W	3	rozetřete tenkou vrstvou omáčky na horní část, přikryjte
Rybí filety ¹⁾	200	900 W	3-5	přikryjte
Koláč, 1 plátek	150	450 W	½-1	vložte do ploché misky
Dětská výživa, 1 sklenice	190	450 W	½-1	nalijte do vhodné nádoby pro mikrovlnné trouby, po ohřátí pořádně zamíchejte a zkontrolujte teplotu
Rozpuštěný margarín nebo máslo ¹⁾	50	900 W	½	přikryjte
Rozpuštěná čokoláda	100	450 W	3-4	občas zamíchejte

¹⁾ z chlazeného

6.5 Rozmrazování

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Guláš	500	270 W	8-9	v polovině rozmrazování zamíchejte	10-30
Koláč, 1 plátek	150	90 W	1-3	vložte do ploché misky	5
Ovoce	250	270 W	3-5	rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obraťte	5

6.6 Vaření zmraženého jídla

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Rybí fileť	300	900 W	9-11	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	900 W	8-10	přikryjte, po 6 minutách zamíchejte	2

6.7 Vaření

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Brokolice/ Hrášek	500	900 W	6-8	přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Mrkev	500	900 W	9-11	nakrájejte na kolečka, přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Pečeně maso	1000	630 W	34-38	dochut'te, dejte do mělké formy, v polovině vaření otočte	10
Rybí fileť	200	900 W	4-6	ochut'te podle potřeby, vložte do ploché nádoby, přikryjte	2



Je-li trouba v libovolném režimu spuštěná 3 minuty nebo více, ventilátor zůstane spuštěný 2 minuty po skončení vaření. Otevřete dveře a trouba se zastaví, dveře zavřete a trouba se znovu spustí, dokud neuplynou 2 minuty (včetně doby, kdy byly otevřené dveře). Je-li trouba spuštěná déle než 3 minuty, ventilátor se nespustí.

7. RADY A TIPY

7.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné troubu	Poznámky
Alobal/nádoby s fólií	✓ / ✗	Pro ochranu jídla před přehřátím lze použít malé proužky alobalu. Mezi fólií a stěnami trouby by měla být vzdálenost alespoň 2 cm, neboť může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Doporučujeme používat pouze nádoby s fólií, které jsou k těmto účelům označeny výrobcem. Jehož pokyny pečlivě dodržujte.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Skleněné nádoby, např. Pyrex ®	✓	Pokud používáte tenké skleněné nádoby, měli byste být opatrní, protože při náhlém ohřátí může dojít k jeho rozbití nebo prasknutí.

Kovové nádoby	✗	Při mikrovlnném ohřevu nedoporučujeme používat kovové nádoby, protože může způsobit vznik elektrického oblouku a následně požár.
Plastové/polystyrenové nádoby (např. na potraviny rychlého občerstvení)	✓	U některých nádob je třeba dávat pozor, neboť se mohou při vysokých teplotách zkroutit, roztavit nebo ztratit barvu.
Sáčky do mrazničky/pečicí sáčky	✓	Je třeba je propíchnout, aby mohla unikat pára. Zkontrolujte, zda jsou sáčky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové ani kovové sponky, neboť se mohou roztavit či vznítit z důvodu vzniku elektrického oblouku.
Papír–taliře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Používejte je pouze pro ohřívání nebo absorpci vlhkosti. Buďte opatrní, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Slaměné a dřevěné nádoby	✓	Při použití těchto materiálů mějte troubu vždy pod dohledem, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Recyklovaný papír a noviny	✗	Mohou obsahovat výtahy z kovu, které způsobují vytvoření elektrického oblouku a potenciálně i požár.

7.2 Rady pro mikrovlnné vaření

Rady pro mikrovlnné vaření	
Složení	Pokrm s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční puding, plněná paštika) vyžadují kratší dobu ohřevu. Buďte opatrní, neboť přehřátí může způsobit požár.
Velikost	Chcete-li dosáhnout rovnoměrného vaření, vařte kousky stejné velikosti.
Teplota jídla	Očáteční teplota potravin ovlivňuje potřebnou délku doby vaření. Potraviny s náplní, (např. koblíhy s džemem) propíchněte, aby mohlo unikat teplo a pára.
Rozmístění	Nejsilnější části jídla, (např. kuřecí stehna), umístěte směrem k vnějšímu okraji nádoby.
Zakrytí	Používejte potravinovou fólii s otvory pro mikrovlnné vaření nebo vhodné víko.
Propíchnutí	Před vařením nebo ohříváním potravin se slupkou nebo kůží, (jako jsou brambory, ryby, kuřata a párky), propíchněte jejich slupku, protože se v nich kumuluje pára a potraviny by mohly explodovat.
 DŮLEŽITÉ! Vejce ve skořápkách a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívát pomocí mikrovln, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu.	
Míchat, otáčet a přerovnávat	Pro dosažení rovnoměrného ohřevu je důležité během vaření jídlo míchat, otáčet a přerovnávat. Pokrm vždy míchejte a přerovnávejte od vnějšího okraje směrem ke středu.
Odstání	Po dokončení vaření je nutná doba odstavení, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo po celém pokrmu.
Přikrytí	Horké části, (např. nohy a křídla na kuřeti), lze přikrýt malými kousky fólie, které odráží mikrovlny.



Při vytahování jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chňapky, abyste se nespálili. Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličeje a rukou, abyste se neopařili párou. Při otvírání dvířek trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

8. CO DĚLAT KDYŽ

Problém	Kontrolované položky . . .
Mikrovlnná trouba nefunguje správně?	- Nefungují pojistky v pojistkové skříni. - Došlo k přerušení napájení. - Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
Mikrovlnný režim nefunguje?	- Dvířka nejsou řádně zavřena. - Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý. - Bylo stisknuto tlačítko START.

Otočný talíř se neotáčí?	- Unášecí podnos není správně připojen k pohonu. - Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř. - Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení. - V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět.
Mikrovlnnou troubu nelze vypnout?	- Isolujte spotřebič od pojistkové skříně. - Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.
Světlo vnitřku trouby nefunguje?	Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX. Vnitřní žárovku smí vyměnit pouze vyškolený zástupce servisu ELECTROLUX.
Prohřívání a vaření jídla trvá déle než dříve?	- Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo - Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně - Nastavte vyšší nastavení výkonu.
Dveře se neotevírají z důvodu přerušení napájení?	Dveře opatrně otevřete zatažením za pravý roh skleněných dveří směrem k sobě.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

Střídavé napětí	220-240 V, 50 Hz, jednofázové	
Distribuce line pojistka/jistič	Minimálně 10 A	
Požadovaný výkon:	Mikrovlny	1.4 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny	900 W (IEC 60705)
Frekvence mikrovln	2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/třída B)	
Vnější rozměry:	TB6SM261FB	596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) ²⁾	
Objem trouby	26 litrů ²⁾	
Otočný talíř	ø 325 mm, skleněný	
Hmotnost	cca 19 kg	

- ¹⁾ Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011. V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupina 2, třída B. Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vytváří radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla. Třída B znamená, že zařízení je vhodné pro používání v domácnosti.
- ²⁾ Vnitřní objem je vypočten na základě změřených maximálních šířky, hloubky a výšky. Skutečný objem pro uložení jídla je menší.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Informace o spotřebě energie produktu a maximální době potřebná k tomu, aby dosáhl příslušného režimu s nízkou spotřebou energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu se zapnutým displejem	0.8 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu s vypnutým displejem	0.5 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu s nízkou spotřebou energie	5 min

11. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

Tento produkt obsahuje světelný zdroj energetické třídy účinnosti F.

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci.



Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Καλωσορίσατε στην AEG! Συγχαρητήρια για την επιλογή της συσκευής σας.



Βρείτε συμβουλές χρήσης, φυλλάδια, επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες για σέρβις και επισκευές στην ιστοσελίδα aeg.com/support



Για περισσότερες συνταγές, συμβουλές, επίλυση προβλημάτων, κατεβάστε την εφαρμογή **My AEG Kitchen**.



Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	19
2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	23
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	26
4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	27
5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.....	28
6. ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.....	31
7. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ	35
8. ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΩ ΕΑΝ.....	36
9. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	37
10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ	37
11. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	38

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία και απαραίτητη γνώση, εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλές τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός και αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο άνω των 2000 μέτρων.
- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο και το στήριγμά του. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εάν η πόρτα ή οι σφραγίσεις της πόρτας παρουσιάζουν ενδείξεις ζημιάς, ο φούρνος δεν πρέπει να τεθεί σε λειτουργία μέχρι να επισκευαστεί από άτομο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας σέρβις ή επισκευής που περιλαμβάνει την αφαίρεση καλύμματος το οποίο παρέχει προστασία έναντι έκθεσης σε ενέργεια μικροκυμάτων ενέχει κίνδυνο για κάθε άτομο που δεν διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Τα υγρά και τα άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία, διότι υπάρχει πιθανότητα έκρηξης.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, αγροικίες, από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα, πανσιόν που προσφέρουν διανυκτέρευση και πρωινό.
- Να χρησιμοποιείτε δοχεία και σκεύη που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Δεν επιτρέπονται μεταλλικά δοχεία τροφίμων και ποτών κατά το μαγείρεμα με μικροκύματα.
- Μην αφήνετε το φούρνο χωρίς επίβλεψη όταν χρησιμοποιείτε δοχεία τροφίμων από πλαστικό, χαρτί ή άλλο εύφλεκτο υλικό.
- Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και η θέρμανση θερμαντικών επιθεμάτων, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων υφασμάτων και παρόμοιων αντικειμένων ενέχει τον κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.
- Εάν το φαγητό που θερμαίνεται αρχίσει να βγάζει καπνό, ΜΗΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ. θέστε εκτός λειτουργίας το φούρνο και αποσυνδέστε τον από την πρίζα και περιμένετε, έως ότου σταματήσει να βγαίνει καπνός. Εάν ανοίξετε την πόρτα την ώρα που το φαγητό βγάζει καπνό ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά.

- Όταν ζεσταίνετε ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκληθεί καθυστερημένα έντονος βρασμός και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε όταν πιάνετε το δοχείο.
- Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων που περιέχουν βρεφικές τροφές πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται και η θερμοκρασία του πρέπει να ελέγχεται πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Μην μαγειρεύετε αβγά με τα τσόφλια ούτε να ζεσταίνετε ολόκληρα, βρασμένα αβγά στο φούρνο μικροκυμάτων, διότι ενδέχεται να εκραγούν μόλις τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος.
- Εάν το καλώδιο παροχής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντίστοιχο αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλο άτομο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα, προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.

1.1 Φροντίδα και καθαρισμός

Πόρτα:

- Για να αφαιρέσετε κάθε ίχνος βρομιάς, να καθαρίζετε τακτικά και τις δύο πλευρές της πόρτας, τις διατάξεις στεγανοποίησης και τις επιφάνειες της πόρτας με ένα μαλακό, υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού ή αιχμηρά μεταλλικά σύρματα για να καθαρίσετε το γυαλί στην πόρτα του φούρνου καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θρυμματισμό του γυαλιού.

Εσωτερική επιφάνεια του φούρνου:

- Για να την καθαρίσετε, σκουπίζετε τους λεκέδες και τις πιτσιλιές με ένα μαλακό υγρό πανί ή σφουγγάρι μετά από κάθε χρήση, ενώ ο φούρνος είναι ακόμη χλιαρός. Για πιο δύσκολους λεκέδες, να χρησιμοποιείτε ήπιο σαπούνι και να σκουπίζετε αρκετές φορές με ένα υγρό πανί, έως ότου αφαιρεθούν όλα τα υπολείμματα. Οι λεκέδες που συσσωρεύονται ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να αρχίσει να βγαίνει καπνός ή να δημιουργηθούν βολταίκα τήξη. Μην αφαιρείτε το προστατευτικό περίβλημα. Βεβαιωθείτε ότι το ήπιο σαπούνι ή το νερό δεν εισέρχονται στα μικρά ανοίγματα εξαερισμού που υπάρχουν στα τοιχώματα, καθώς αυτό ενδέχεται να

προκαλέσει βλάβη στο φούρνο.

- Μην χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού στο εσωτερικό του φούρνου. Μετά από κάθε χρήση να καθαρίζετε το κάλυμμα του πομπού των κυμάτων, την κοιλότητα του φούρνου, τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του. Αυτά τα μέρη θα πρέπει να είναι στεγνά και να μην έχουν λίπος. Το λίπος που συσσωρεύεται ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να αρχίσει να βγάζει καπνό ή να πάρει φωτιά.

Εξωτερική επιφάνεια του φούρνου:

- Μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα την εξωτερική επιφάνεια του φούρνου με ήπιο σαπούνι και νερό. Φροντίστε να σκουπίζετε καλά το σαπούνι με ένα υγρό πανί και να στεγνώνετε την εξωτερική επιφάνεια με μια μαλακή πετσέτα.

Πίνακας ελέγχου:

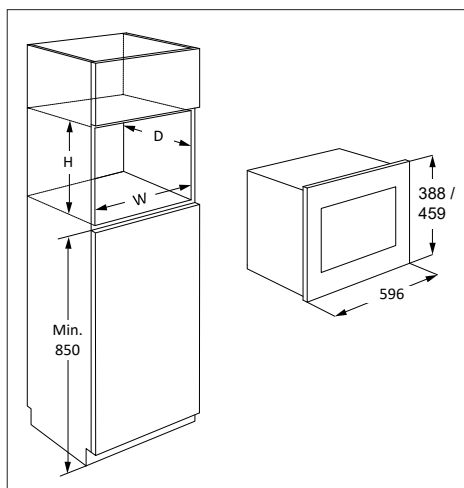
- Ανοίγετε την πόρτα πριν από τον καθαρισμό για να απενεργοποιείτε τον πίνακα ελέγχου. Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου. Να χρησιμοποιείτε πανί που έχετε βουτήξει μόνο σε νερό και να σκουπίζετε απαλά τον πίνακα, έως ότου καθαρίσει. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε υπερβολική ποσότητα νερού. Μην χρησιμοποιείτε κανενός είδος χημικά ή αποξεστικά καθαριστικά.

Ο περιστρεφόμενος δίσκος και η βάση του:

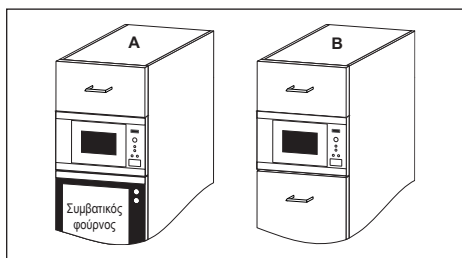
- Αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο φούρνο και τη βάση του από το φούρνο. Πλύνετε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του σε σαπουνάδα. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Τόσο ο περιστρεφόμενος δίσκος όσο και η βάση πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Καθαρίζετε το φούρνο σε Τακτά διαστήματα και απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφής. Εάν δεν διατηρείτε το φούρνο καθαρό, η επιφάνειά του είναι πιθανόν να φθαρεί, γεγονός το οποίο μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στη διάρκεια ζωής της συσκευής και πιθανόν να αποβεί επικίνδυνο.

- Θα πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να μην μετακινείται ο περιστρεφόμενος δίσκος από τη θέση του κατά την αφαίρεση των δοχείων από τη συσκευή.
- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικό ατμού.
- Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για χρήση σε εντοιχισμένη εγκατάσταση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι.
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μετά το ζεσταμ να τεμαχίζετε τις ψημένες τροφές για να απελευθερωθεί ο ατμός και να αποφθεχθούν τα εγκαύματα.
- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ!** Προσοχή: μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φουρνων του εμπορίου, καθαριστικά ατμου, αποξεστικά και ισχυρα καθαριστικά, οτιδήποτε περιεχει υδροξείδιο του νατρίου ή συρμα, για κανένα μερος του φουρνου μικροκυματων.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



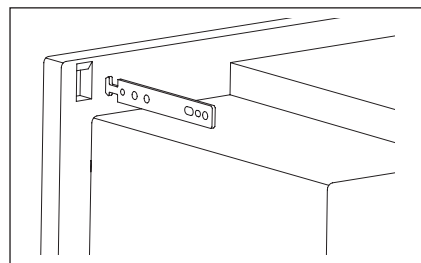
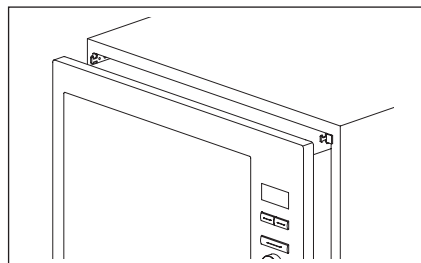
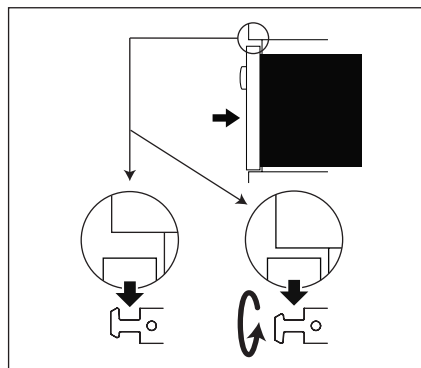
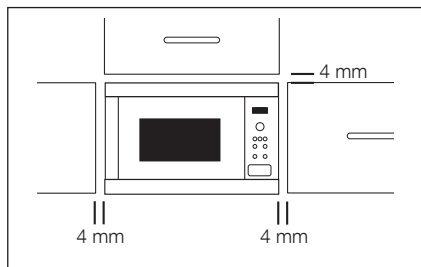
Εάν τοποθετήσετε το φούρνο μικροκυμάτων στη θέση Α ή Β:



Θέση	Μέγεθος εσοχής Π Β Υ
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

Διαστάσεις σε (mm)

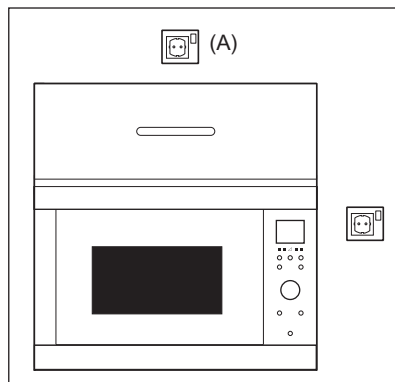
2.1 Εγκατάσταση την συσκευή



1. Αφαιρέστε τη συσκευασία και ελέγξτε προσεκτικά για τυχόν φθορές.
2. Τοποθετήστε τα άγκιστρα στερέωσης στο ντουλάπι της κουζίνας, χρησιμοποιώντας το φύλλο οδηγιών και το πρότυπο που παρέχονται.

3. Τοποθετήστε τη συσκευή στο ντουλάπι της κουζίνας σιγά-σιγά και χωρίς να ασκείτε δύναμη. Πρέπει να ανασηκώσετε τη συσκευή για να πιαστεί στα άγκιστρα στερέωσης και, έπειτα, να τη χαμηλώσετε για να τοποθετηθεί στη θέση της. Σε περίπτωση προβλήματος κατά την τοποθέτηση, αυτό το άγκιστρο είναι αναστρέψιμο. Το μπροστινό πλαίσιο του φούρνου πρέπει να εφάπτεται πλήρως στο μπροστινό ανοιγμένο μέρος του ντουλαπιού.
4. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σταθερή και δεν γέρνει. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει κενό 4 mm ανάμεσα στην πόρτα του ντουλαπιού που υπάρχει από πάνω και στο επάνω μέρος του πλαισίου (βλ. διάγραμμα).

2.2 Συνδεση της συσκευης στην τροφοδοσια ρευματος



- Η πρίζα πρέπει να είναι άμεσα προσπελάσιμη, ώστε η μονάδα να αποσυνδέεται εύκολα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Διαφορετικά, θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα να απομονώσετε το φούρνο από την παροχή ρεύματος συνδέοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση, σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Το καλώδιο ρεύματος μπορεί να αντικατασταθεί μόνον από ηλεκτρολόγο.
- Εάν το καλώδιο παροχής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντίστοιχο αντιπρόσωπο σέρβις ή άλλο άτομο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα, προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.

- Η πρίζα δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από το ντουλάπι.
- Η καλύτερη θέση είναι επάνω από το ντουλάπι, βλ. (Α).
- Συνδέστε τη συσκευή σε πηγή μονοφασικού εναλλασσόμενου ρεύματος 220-240 V/50 Hz μέσω μιας σωστά γειωμένης πρίζας. Η πρίζα πρέπει να έχει ασφάλεια 10 A.
- Πριν από την εγκατάσταση, δέστε ένα κομμάτι σπάγκο στο καλώδιο ρεύματος για να διευκολυνθεί η σύνδεση στο σημείο (Α) κατά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Όταν τοποθετείτε τη συσκευή σε ένα πλευρικό ντουλάπι σε ψηλό σημείο, ΜΗΝ συνθλίβετε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα σε νερό ή σε άλλα υγρά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να ακουμπά σε θερμές ή αιχμηρές επιφάνειες, όπως η περιοχή εξόδου θερμού αέρα που υπάρχει στο επάνω μέρος της πίσω πλευράς του φούρνου.

2.3 Επιπρόσθετες συμβουλές

Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να ζεσάνετε λάδι για τηγάνισμα. Η θερμοκρασία δεν μπορεί να ελεγχθεί και το λάδι μπορεί να πιάσει φωτιά. Για να φτιάξετε ποπκόρν, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο τις ειδικές συσκευές ποπκόρν για μικροκύματα.

Τα πρόσωπα που έχουν ΒΗΜΑΤΟΔΟΤΗ θα πρέπει να επικοινωνήσουν με το γιατρό τους ή με τον κατασκευαστή του βηματοδότη για να ενημερωθούν σχετικά με τις προφυλάξεις που αφορούν τους φούρνους μικροκυμάτων.

Ποτέ μην χύνετε υγρά ούτε να εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα της κλειδαριάς της πόρτας ή στα ανοίγματα εξαερισμού.

Σε περίπτωση που χυθεί φαγητό, απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τον φούρνο άμεσα και καλέστε εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX.

Πότε μην τροποποιείτε το φούρνο με οποιονδήποτε τρόπο.

Να χρησιμοποιείτε μόνον τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση που σχεδιάστηκαν για αυτό το φούρνο. Μην χρησιμοποιείτε το δίσκο χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.

Για αποτρέψετε το σπάσιμο του δίσκου:

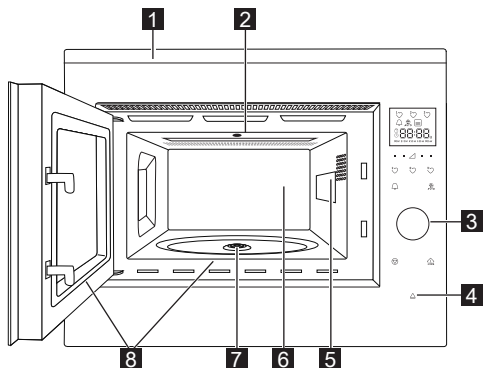
- Πριν καθαρίσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο με νερό, αφήστε τον να κρυώσει.
- Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα ή σκεύη επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Μην τοποθετείτε κρύα τρόφιμα ή σκεύη επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Τόσο ο κατασκευαστής όσο και ο αντιπρόσωπος δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για βλάβες του φούρνου ή σωματικές βλάβες που προκλήθηκαν επειδή δεν τηρήθηκε η σωστή διαδικασία για την ηλεκτρική σύνδεση. Μερικές φορές, είναι πιθανόν να σχηματιστούν υδρατμοί ή σταγονίδια στα τοιχώματα του φούρνου ή γύρω από τις διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και τις επιφάνειες στεγανοποίησης. Αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο και δεν αποτελεί ένδειξη διαρροής των μικροκυμάτων ή δυσλειτουργίας.

Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

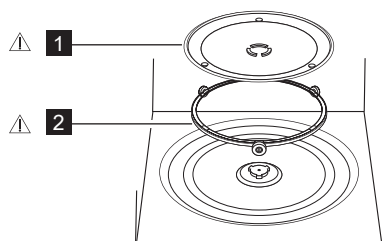
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Φούρνος μικροκυμάτων



- 1 Διακοσμητικό πρόσοψη
- 2 Λυχνία φούρνου
- 3 Πίνακας ελέγχου
- 4 Κουμπί ανοίγματος πόρτας
- 5 Κάλυμμα πομπού μικροκυμάτων (μην αφαιρείτε)
- 6 Κοιλότητα φούρνου
- 7 Σφράγιση
- 8 Διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης

3.2 Εξαρτήματα



Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- 1 Περιστρεφόμενος δίσκος
 - 2 Βάση περιστρεφόμενου δίσκου
- Τοποθετήστε τη βάση του περιστρεφόμενου δίσκου στο δάπεδο της κοιλότητας του φούρνου.
 - Κατόπιν, τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο πάνω στη βάση του.

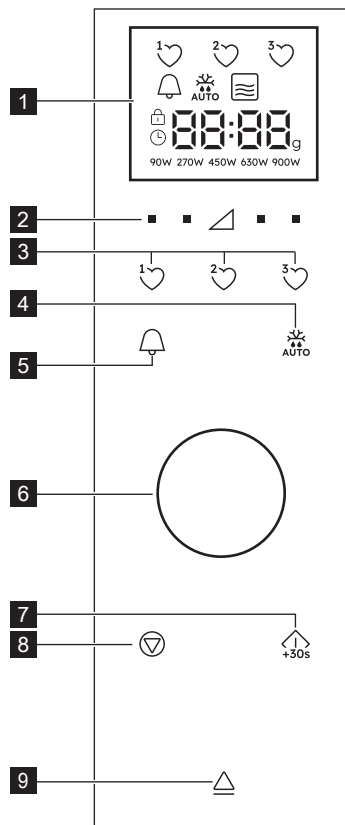
- Για να μην προκληθεί βλάβη στον περιστρεφόμενο δίσκο, βεβαιωθείτε ότι αφαιρέσατε τα πιάτα ή τα δοχεία από το φούρνο χωρίς να τα ακουμπάτε στην περιφέρειά του.

i Όταν παραγγέλνετε αξεσουάρ, αναφέρετε δύο στοιχεία: το όνομα του ανταλλακτικού και το όνομα του μοντέλου στον αντιπρόσωπό σας ή σε εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ELECTROLUX.

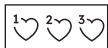
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη λειτουργείτε τον φούρνο μικροκυμάτων χωρίς να τοποθετήσετε αυτά τα εξαρτήματα.

3.3 Πίνακας ελέγχου



1 Ενδείξεις ψηφιακής οθόνης:



Αγαπημένα



Χρονόμετρο κουζίνας



Αυτόματο ξεπαγωμα



Μικροκύματα



Διακοπή/Ακύρωση



Παιδικό κλείδωμα ασφάλειας



Ρύθμιση ρολογιού



Τμήματα οθόνης



Βάρος



Επίπεδα ισχύος

- 2 Κουμπιά επιπέδου ισχύος
- 3 Κουμπιά αγαπημένων
- 4 Κουμπιά αυτόματου ξεπαγωματος
- 5 Κουμπιά χρονόμετρου κουζίνας
- 6 Περιστρεφόμενο κουμπιά χρονόμετρο/βαρος
- 7 Κουμπιά Έναρξη/Επιβεβαίωση/Γρήγορη έναρξη
- 8 Κουμπιά Διακοπή
- 9 Κουμπιά ανοίγματος πόρτας

4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

4.1 Σύνδεση στο ρεύμα

Όταν συνδέσετε τον φούρνο στο ρεύμα για πρώτη φορά, μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι. Ο φούρνος διαθέτει 24ωρη ένδειξη ώρας.

1. Ο φούρνος θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και όλα τα εικονίδια της οθόνης θα ενεργοποιηθούν για μισό δευτερόλεπτο. Χρησιμοποιήστε το κουμπί για να επιλέξετε ρολόι «on» ή ρολόι «off».
- 2a. Για να απενεργοποιήσετε το ρολόι, γυρίστε το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «off» και μετά πατήστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ**. Ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση.



Αν έχετε απενεργοποιήσει το ρολόι και θέλετε να το ενεργοποιήσετε ξανά, πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΝΑΣ** δύο φορές και ακολουθήστε το βήμα 2β.

- 2b. Για να ενεργοποιήσετε το ρολόι, περιστρέψτε το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «on» και μετά πατήστε το πλήκτρο **ΕΝΑΡΞΗ**.

Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε το ρολόι στις 18:45.

1. Περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την ώρα.
2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ** για επιβεβαίωση.

3. Περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
4. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ** για επιβεβαίωση.



Όταν ρυθμιστεί το ρολόι, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

4.2 Κατάσταση αναμονής (Οικονομική λειτουργία)

Ο φούρνος θα μεταβεί αυτόματα σε κατάσταση αναμονής αν δεν χρησιμοποιηθεί για χρονικό διάστημα 5 λεπτών.

Παράδειγμα: Αν δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι: Η οθόνη σβήνει.

Ανοίξτε την πόρτα ή πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για έξοδο από την κατάσταση αναμονής.

Παράδειγμα: Αν έχει ρυθμιστεί το ρολόι: Μετά από τα 5 λεπτά, η ώρα θα εμφανίζεται.

4.3 Προσαρμογή του ρολογιού αφού έχει ρυθμιστεί

Μπορείτε να προσαρμόσετε το ρολόι αφού έχει ρυθμιστεί η ώρα.

Παράδειγμα: Για αλλαγή της ώρας από 18.45 σε 19.50.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΝΑΣ** δύο φορές.
2. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

3. Περιστρέψτε το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «19».
4. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.
5. Περιστρέψτε το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «50».
6. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

4.4 Για ακύρωση του ρολογιού και μετάβαση σε κατάσταση ανα-μονής (Οικονομική λειτουργία)

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΝΑΣ** δύο φορές.
2. Περιστρέψτε το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "OFF".
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH** για επιβεβαίωση.

4.5 Παιδικό κλειδωμα ασφάλειας

Ο φούρνος διαθέτει ένα χαρακτηριστικό ασφάλειας το οποίο αποτρέπει την ακούσια λειτουργία του φούρνου από παιδιά. Όταν ρυθμιστεί το κλειδωμα, δεν μπορεί να λειτουργήσει κανένα τμήμα του φούρνου ώσπου να απενεργοποιηθεί το χαρακτηριστικό κλειδώματος. Η ενεργοποίηση ή

απενεργοποίηση του κλειδώματος είναι δυνατή μόνο όταν δεν λειτουργεί ο φούρνος.

Παράδειγμα: Για ενεργοποίηση του κλειδώματος.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ώσπου να εμφανιστεί το σύμβολο "παιδικού κλειδώματος".

Παράδειγμα: Για απενεργοποίηση του κλειδώματος.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ώσπου να σβήσει το σύμβολο "παιδικού κλειδώματος".

 Όταν έχει ενεργοποιηθεί το παιδικό κλειδωμα, όλα τα κουμπιά απενεργοποιούνται εκτός από το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ**.

4.6 Αρχικός καθαρισμός

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Ανατρέξτε στην ενότητα 'Φροντίδα και καθαρισμός'

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον φούρνο μικροκυμάτων.
- Καθαρίστε προσεκτικά το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό μαλακό πανί.

5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

5.1 Επιπεδα ισχυος μικροκυματων

Παράδειγμα: Υποθέστε ότι θέλετε να ζεστανέτε σουππα για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα σε ισχύ μικροκυμάτων 630 W.

1. Πατήστε το κουμπί **ΙΣΧΥΟΣ** στα δεξιά του τριγώνου ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "630 W".
2. Περιστρέψτε το κουμπί για να εισαγάγετε την ώρα.
3. Πατήστε το κουμπί **ENAPΞH**.

 Σε λειτουργία μαγειρέματος με μικροκύματα, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος του φούρνου πατώντας το κουμπί ακριβώς κάτω από την απαιτούμενη ρύθμιση.
Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος ενώ ο φούρνος λειτουργεί πατώντας και κρατώντας πατημένο το απαιτούμενο κουμπί **ΙΣΧΥΟΣ** ώσπου να επισημανθεί η νέα ρύθμιση ισχύος. Οι υπερβολικά υψηλές ρυθμίσεις ισχύος ή οι υπερβολικά παρατεταμένοι χρόνοι μαγειρέματος

ενδέχεται να υπερθερμάνουν τα τρόφιμα, με αποτέλεσμα να προκληθεί πυρκαγιά.

Αν επιλεγεί η ρύθμιση 900 W, τότε ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας του φούρνου μικροκυμάτων που μπορεί να εισαχθεί είναι 15 λεπτά.

Αν ο φούρνος λειτουργήσει σε οποιαδήποτε λειτουργία για 3 λεπτά ή περισσότερο, ο ανεμιστήρας θα παραμείνει ενεργός για 2 λεπτά μετά από τη λήξη του μαγειρέματος. Ανοίξτε την πόρτα και θα σταματήσει, κλείστε την και θα αρχίσει ξανά ώσπου να ολοκληρωθούν τα 2 λεπτά (περιλαμβανομένου του χρόνου που η πόρτα παραμένει ανοικτή). Αν ο φούρνος λειτουργήσει για λιγότερο από 3 λεπτά, ο ανεμιστήρας δεν θα μπει σε λειτουργία.

Μετά το μαγείρεμα, ο περιστρεφόμενος δίσκος θα συνεχίσει να γυρίζει ώσπου το δοχείο μαγειρέματος να επιστρέψει στην αρχική του θέση. Ο φωτισμός του

εσωτερικού θα παραμείνει αναμμένος ώσπου να ολοκληρωθεί η περιστροφή ή για 5 δευτερόλεπτα (οποιοδήποτε διαρκεί περισσότερο). Ο φούρνος παράγει

ηχητικό σήμα όταν ολοκληρώνει τη λειτουργία. Αν ανοιχτεί η πόρτα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, η περιστροφή διακόπτεται.

5.2 Επίπεδα ισχύος

Ρύθμιση ισχύος	Προτεινόμενη χρήση
900 W/ΨΗΛΗ	Χρησιμοποιείται για να μαγειρέψετε γρήγορα ή να ξαναζεστάνετε (π.χ. σουπες, φαγητά κατασάρλας, κονσερβοποιημένα τρόφιμα, ζεστά ροφήματα, λαχανικά, ψάρια κ.λπ).
630 W	Χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγείρεμα τροφίμων με πυκνή σύνθεση, όπως ψητά κομμάτια κρέατος, ρολό και φαγητά σεββισμένα σε πιάτο, καθώς και ευαίσθητα φαγητά, όπως σάλτσα τυριού και μαλακά κέικ. Σε αυτή τη μειωμένη ρύθμιση, οι σάλτσες δεν βράζουν και τα τρόφιμα μαγειρεύονται ομοιόμορφα χωρίς να ψηθούν υπερβολικά στις πλευρές.
450 W	Χρησιμοποιείται για τρόφιμα με πυκνή σύνθεση, τα οποία απαιτούν παρατεταμένο χρόνο μαγειρέματος όταν μαγειρεύονται με συμβατικές μεθόδους, (π.χ. φαγητά με βοδινό). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση για να διασφαλίσετε ότι το κρέας θα είναι τρυφερό.
270 W/ ΞΕΠΑΓΩΜΑ	Χρησιμοποιείται για το ξεπάγωμα και μπορείτε να επιλέξετε αυτή τη ρύθμιση, για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό θα ξεπαγώσει ομοιόμορφα. Επίσης, αυτή η ρύθμιση είναι ιδανική για να σιγοβράσετε ρύζι, ζυμαρικά, ντάμπλινγκς και για να μαγειρεύετε κρέμα κάσταρντ.
90 W	Χρησιμοποιείται για το αργό ξεπάγωμα, (π.χ. τούρτες με κρέμα ή ζύμη).
0 W	Αναμονή/χρονοδιακόπτης κουζίνας.

W = WATT

5.3 Μειωμένη ισχύς

Τρόπος μαγειρέματος	Κανονικός χρόνος	Μειωμένη ισχύς
Μικροκύματα 900 W	15 λεπτά	Μικροκύματα 630 W

5.4 Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Παράδειγμα: Για να προσθέσετε 2 λεπτά (120 δευτερόλεπτα) χρησιμοποιώντας το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

1. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ** τέσσερις φορές. Ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί κατά 120 δευτερόλεπτα.

5.5 Χρησιμοποιώντας το κουμπί Διακοπή

Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** για να μεταβείτε σε κατάσταση Παύσης.

Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ξανά για ακύρωση του χρόνου μαγειρέματος.

5.6 Χρονοδιακόπτης κουζίνας

Για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο κουζίνας.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ**.
2. Περιστρέψτε το κουμπί για να εισαγάγετε την ώρα.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**. Το χρονόμετρο θα ξεκινήσει αυτόματα.

i Ο χρόνος μπορεί να παραταθεί κατά τη λειτουργία του χρονομετρητή πατώντας το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**. Η λειτουργία χρονομέτρου μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος δεν λειτουργεί.

5.7 Γρήγορη έναρξη

Μπορείτε να ξεκινήσετε απευθείας το μαγείρεμα σε επίπεδο 900 W/ΨΗΛΗ για 30 δευτερόλεπτα πατώντας το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

i Για να προσθέσετε επιπλέον χρόνο πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

5.8 Σίγαση

Για να απενεργοποιήσετε τον ήχο.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΝΑΣ** 3 φορές ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "Soun".
2. Περιστρέψτε το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "oFF".
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

Για να ενεργοποιήσετε τον ήχο.

1. Πατήστε το κουμπί **ΧΡΟΝΜΕΤΡΟ ΚΟΥΖΝΑΣ** 3 φορές ώσπου να εμφανιστεί η ένδειξη "Soun".
2. Περιστρέψτε το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη «on».
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

5.9 Παύση

Για παύση κατά τη διάρκεια λειτουργίας μικροκυμάτων.

1. Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ** ή ανοίξτε την πόρτα.
2. Ο φούρνος θα πραγματοποιήσει παύση για έως 5 λεπτά.
3. Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ** για συνέχεια του μαγειρέματος.

5.10 Αγαπημένα

Ο φούρνος διαθέτει 3 Αγαπημένες συνταγές.

- ¹♥ Μαλακό Βούτυρο
- ²♥ Λιωμένη Σοκολάτα
- ³♥ Κέικ σε φλιτζάνι

Παράδειγμα: Για να μαλακώσετε βούτυρο.

1. Πατήστε το κουμπί **ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ 1** μία φορά.
2. Περιστρέψτε το κουμπί για να εισαγάγετε το βάρος.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.

i Αν τα τμήματα της οθόνης παρουσιάζουν ένα περιστρεφόμενο σχήμα, αυτό υποδεικνύει πως το φαγητό πρέπει να ανακατευτεί ή να το αναποδογυρίσετε. Για να συνεχιστεί το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**. Στο τέλος του χρόνου αυτόματου ξεπαγώματος, το πρόγραμμα θα διακοπεί αυτόματα. Τα επίπεδα ισχύος για τις προκαθορισμένες Αγαπημένες συνταγές δεν μπορούν να προσαρμοστούν. Μπορούν να μαγειρευτούν 1-4 φλιτζάνια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η σοκολάτα μπορεί να θερμανθεί πολύ! Αν η σοκολάτα χρειάζεται ζεσταθεί για περισσότερο χρόνο προσθέστε 10 δευτερόλεπτα. Προσέχετε με τη σοκολάτα, καθώς μπορεί να υπερθερμανθεί και να καεί.

Για να αντικαταστήσετε τα Αγαπημένα με τις δικές σας συνταγές.

1. Πατήστε το κουμπί **ΙΣΧΥΟΣ** για να επιλέξετε την ισχύ.
2. Περιστρέψτε το κουμπί για να εισαγάγετε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.
3. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί **ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ** που θέλετε να ρυθμίσετε ώσπου να ακούσετε ένα μονό ηχητικό σήμα και να εμφανιστεί το καρδιά αγαπημένου.

Για να επαναφέρετε τα Αγαπημένα στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

1. Πατήστε το κουμπί **ΔΙΑΚΟΠΗ**.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένα τα κουμπιά **ΙΣΧΥΟΣ 450 W** για 3 δευτερόλεπτα. Ο φούρνος θα επαναφέρει τα Αγαπημένα στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

5.11 Αυτόματο ξεπάγωμα

Το αυτόματο ξεπάγωμα υπολογίζει αυτόματα τη σωστή λειτουργία και τον σωστό χρόνο μαγειρέματος βάσει του βάρους του φαγητού.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα από 2 μενού αυτόματου ξεπαγώματος.

1. Αυτόματο ξεπάγωμα: Κρέας/Ψάρι/ Πουλερικά
2. Αυτόματο ξεπάγωμα: Ψωμί

Παράδειγμα: Για ξεπάγωμα 0,2 κ. μπριζόλας.

1. Επιλέξτε το μενού αυτόματου ξεπαγώματος πατώντας το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ** μία φορά.
2. Περιστρέψτε το κουμπί για να επιλέξετε το βάρος.
3. Πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**.



Αν τα τμήματα της οθόνης παρουσιάζουν ένα περιστρεφόμενο σχήμα, αυτό υποδεικνύει πως το φαγητό πρέπει να ανακατευτεί ή να το αναποδογυρίσετε. Για να συνεχιστεί το μαγείρεμα, πατήστε το κουμπί **ΕΝΑΡΞΗ**. Στο τέλος του χρόνου αυτόματου ξεπαγώματος, το πρόγραμμα θα διακοπεί αυτόματα. Η προσαρμογή Χρόνου/Ισχύος δεν διατίθεται στην αυτόματη απόψυξη.

6. ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

6.1 Αγαπημένα

Αγαπημένα	Βάρος	Κουμπί	Διαδικασία
Μαλακό Βούτυρο	0.05-0.25 kg	1 	Τοποθετήστε το βούτυρο μέσα σε σκεύος πυρέξ. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα.
Λιωμένη Σοκολάτα	0.1-0.2 kg	2 	Σπάστε τη σοκολάτα σε μικρά κομμάτια. Τοποθετήστε τη σοκολάτα σε σκεύος πυρέξ. Ανακατέψτε όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα.  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η σοκολάτα μπορεί να θερμανθεί πολύ! Αν η σοκολάτα χρειάζεται ξεσταθεί για περισσότερο χρόνο προσθέστε 10 δευτερόλεπτα. Προσέχετε με τη σοκολάτα, καθώς μπορεί να υπερθερμανθεί και να καεί.
Κέικ σε φλιτζάνι	1-4 φλιτζανιού	3 	Φτιάξτε το κέικ σύμφωνα με τη συνταγή. Τοποθετήστε το φλιτζάνι προς την άκρη του περιστρεφόμενου δίσκου. Περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα μετά το μαγείρεμα.

6.2 Συνταγές για κέικ σε φλιτζάνι

Κέικ φυστικοβούτυρο σε φλιτζάνι	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας	(25 γρ) αλεύρι
2 κουτ. σούπας	(30 γρ) μαλακή καστανή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουντερ
1½ κουτ. σούπας	(15 γρ) φυτικό λάδι
¼ κουτ. γλυκού	εκχύλισμα βανίλιας
2 κουτ. σούπας	(30 γρ) απαλό φυστικοβούτυρο
1	μέτριο αυγό

Μέθοδος:

- Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
- Προσθέστε φυτικό λάδι, εκχύλισμα βανίλιας, φυστικοβούτυρο και αυγό, ανακατέψτε καλά.
- Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Καλύψτε από πάνω με σοκολάτα.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε φυστικοβούτυρο με κομμάτια φιστικιού, αν προτιμάτε.

Κέικ σε φλιτζάνι με κυματισμούς μούρων	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας	(25 γρ) αλεύρι
2½ κουτ. σούπας	(30 γρ) ψιλή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουντερ
1½ κουτ. σούπας	(15 γρ) φυτικό λάδι
½ κουτ. γλυκού	εκχύλισμα βανίλιας
1	μέτριο αυγό
1½ κουτ. σούπας	μαρμελάδα μούρων χωρίς σπόρους

Μέθοδος:

- Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
- Προσθέστε φυτικό λάδι, εκχύλισμα βανίλιας και αυγό, ανακατέψτε καλά.
- Ενσωματώστε τη μαρμελάδα χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι έτσι ώστε να σχηματίζει λωρίδες στο μείγμα.
- Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Διακοσμήστε με μια γιρλάντα από βουτυρόκρεμα βανίλιας.

Κέικ σε φλιτζάνι Apple crumble	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας	(25 γρ) αλεύρι
2 κουτ. σούπας	(30 γρ) μαλακή καστανή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουντερ
¼ κουτ. γλυκού	τριμμένη κανέλα
1½ κουτ. σούπας	(15 γρ) φυτικό λάδι
1	μέτριο αυγό
1½ κουτ. σούπας	(30 γρ) σος μήλου
μισό (7 γρ)	μπισκότο digestive, θρυμματισμένο

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά (εκτός από το μπισκότο) μέσα σε ένα φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε το φυτικό λάδι και το αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Ενσωματώστε απαλά τη σος μήλου χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι έτσι ώστε να σχηματίζει λωρίδες στο μείγμα.
4. Ολοκληρώστε στην κορυφή με τα θρυμματισμένα μπισκότα digestive.
5. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
6. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Ολοκληρώστε στην κορυφή με μια κουταλιά παγωτού βανίλια.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η σος μήλου μπορεί να θερμανθεί.

Κέικ καρότου σε φλιτζάνι	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2 κουτ. σούπας	(20 γρ) αλεύρι
2½ κουτ. σούπας	(30 γρ) ανοιχτή καστανή ζάχαρη
¼ κουτ. γλυκού	μπέικιν πάουντερ
¼ κουτ. γλυκού	τριμμένη κανέλα
¼ κουτ. γλυκού	τριμμένο μοσχοκάρυδο
1 κουτ. σούπας	τριμμένα αμύγδαλα
1½ κουτ. σούπας	(15 γρ) ηλιέλαιο
ξύσμα από ½ πορτοκάλι	
30 γρ	τριμμένο καρότο
1	μέτριο αυγό
Γλάσο κρέμας:	15 γρ βούτυρο, μαλακό, 40 γρ άχνη ζάχαρη, 40 γρ τυρί κρέμα, πλήρες ¼ κουτ. γλυκού χυμός πορτοκαλιού

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε ηλιέλαιο, ξύσμα πορτοκαλιού, τριμμένο καρότο και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
5. Ετοιμάστε τη γαρνιτούρα ανακατεύοντας το βούτυρο, άχνη ζάχαρη, κρεμώδες τυρί και χυμό πορτοκαλιού.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Αφήστε το κέικ να κρυώσει και στη συνέχεια προσθέστε τη γαρνιτούρα.

Πλούσιο κέικ σοκολάτας σε φλιτζάνι	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ) αλεύρι	
2 κουτ. σούπας (12 γρ) σκόνη κακάο	
2½ κουτ. σούπας (30 γρ) ψιλή ζάχαρη	
¼ κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ	
1½ κουτ. σούπας (15 γρ) φυτικό λάδι	
¼ κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας	
1	μέτριο αυγό

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε φυτικό λάδι, εκχύλισμα βανίλιας και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Μετά το μαγείρεμα, περιμένετε για 30 δευτερόλεπτα.

Διακοσμήστε με γιρλάντα από σοκολατένια βουτυρόκρεμα.

Συμβουλή: Για να φτιάξετε Κέικ πορτοκαλιού και σοκολάτας σε φλιτζάνι αντικαταστήστε το εκχύλισμα βανίλιας με ½ κουτ. γλυκού εκχύλισμα πορτοκαλιού.

Κέικ σε φλιτζάνι με σιρόπι λεμονιού	
Συστατικά για 1 Φλιτζάνι:	
2½ κουτ. σούπας (25 γρ) αλεύρι	
2½ κουτ. σούπας (30 γρ) ψιλή ζάχαρη	
¼ κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ	
1½ κουτ. σούπας (15 γρ) φυτικό λάδι	
1 κουτ. γλυκού ξύσμα λεμονιού	
1	μέτριο αυγό
Γαρνιτούρα:	1 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού ανακατεμένος με 2 κουτ. σούπας ψιλή ζάχαρη

Μέθοδος:

1. Βάλτε όλα τα ξηρά συστατικά μέσα στο φλιτζάνι, ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.
2. Προσθέστε φυτικό λάδι, ξύσμα λεμονιού και αυγό, ανακατέψτε καλά.
3. Βάλτε το φλιτζάνι έκκεντρα επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
4. Εκτελέστε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το . Το κέικ θα φουσκώσει βγαίνοντας από το φλιτζάνι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
5. Ετοιμάστε το βρέξιμο της γαρνιτούρας αναμινύοντας χυμό λεμονιού με ψιλή ζάχαρη.
6. Μετά το ζέσταμα, ξεκολλήστε το κέικ από το φλιτζάνι, τρυπήστε την κορυφή του με μια οδοντογλυφίδα και στη συνέχεια ψεκάστε τη γαρνιτούρα επάνω από το κέικ, αφήστε το για 30 δευτερόλεπτα.

6.3 Αυτόματο ξεπάγωμα

Αυτόματο ξεπάγωμα	Βάρος	Κουμπί	Διαδικασία
Κρέας/ψάρι/ πουλερικά (Ολόκληρο ψάρι, κροκέτες ψαριού, φιλέτα ψαριού, μππούτι κοτόπουλου, στήθος κοτόπουλου, κιμάς, μπριζόλες, παιδάκια, μπιφτέκια, λουκάνικα)	0.2-1.0 kg	 x1	• Βάλτε το φαγητό σε μία φόρμα τάρτας, στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. • Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό, αλλάξτε τη θέση του και χωρίστε το. Σκεπάστε τα λεπτά μέρη και τα σημεία που έχουν ζεσταθεί με αλουμινόχαρτο. • Μετά το ξεπάγωμα, τυλίξτε το φαγητό σε αλουμινόχαρτο για 15-45 λεπτά, έως ότου ξεπαγώσει εντελώς. • Κιμάς: Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Εάν είναι δυνατόν αφαιρέστε τα μέρη που έχουν ξεπαγώσει.
 Ακατάλληλο για ολόκληρα πουλερικά.			
Ψωμί	0.1-1.0 kg	 x2	• Απλώστε τις φέτες σε φόρμα τάρτας και τοποθετήστε τη στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Εάν είναι βάρους 1,0 kg, απλώστε τις φέτες κατευθείαν επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. • Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε τις φέτες, αλλάξτε τους θέση και αφαιρέστε τις φέτες που έχουν ξεπαγώσει. • Μετά το ξεπάγωμα, καλύψτε το ψωμί με αλουμινόχαρτο για 5-15 λεπτά, έως ότου ξεπαγώσει εντελώς.

i Εισάγετε μόνο το βάρος των τροφίμων. Μην συμπεριλάβετε το βάρος του σκεύους. Για φαγητό που ζυγίζει περισσότερο ή λιγότερο από τα βάρη/τις ποσότητες που αναφέρονται στον πίνακα, χρησιμοποιήστε τη χειροκίνητη λειτουργία. Η τελική θερμοκρασία διαφέρει, ανάλογα με την αρχική. Οι μπριζόλες και τα παϊδάκια θα πρέπει να καταψύχονται ένα ένα. Ο κιμάς θα πρέπει να καταψύχεται πλασμένος σε λεπτό κομμάτι.

6.4 Ζέσταμα τροφίμων και ποτών

Τρόφιμα/Ποτά	Ποσότητα -g/ml-	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος
Γάλα, 1 φλιπζάνι	150	900 W	1	μην σκεπάζετε
Νερό, 1 φλιπζάνι 6 φλιπζάνια 1 μπολ	150	900 W	2	μην σκεπάζετε
	900	900 W	8-10	μην σκεπάζετε
	1000	900 W	9-11	μην σκεπάζετε
Πιατέλες	400	900 W	4-6	σκεπάστε, ανακατέψτεμετά το μισό χρόνο μαγειρέματος
Ραγού/Σούπα	200	900 W	1-2	σκεπάστε, ανακατέψτε μετά το ζέσταμα
Λαχανικά	500	900 W	3-5	σκεπάστε, ανακατέψτεμετά το μισό χρόνο μαγειρέματος
Κρέας, 1 φέτα ¹⁾	200	900 W	3	ραντίστε με λίγη σάλτσα, σκεπάστε
Φιλέτο ψαριού ¹⁾	200	900 W	3-5	σκεπάστε
Κέικ, 1 φέτα	150	450 W	½-1	τοποθετήστε το σε πιάτο
Παιδικές τροφές, 1 βαζάκι	190	450 W	½-1	αδειάστε τη σε δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα, μετά το ζέσταμα ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία
Λιώσιμο μαργαρίνης ή βουτύρου ¹⁾	50	900 W	½	σκεπάστε
Λιώσιμο σοκολάτας	100	450 W	3-4	ανακατεύετε κατά διαστήματα

¹⁾από παγωμένο κρέας

6.5 Ξεπάγωμα

Τρόφιμα	Ποσότητα -g-	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -λεπτά-
Γκούλας	500	270 W	8-9	ανακατεύετε στα μισά του ξεπαγώματος	10-30
Κέικ, 1 κομμάτι	150	90 W	1-3	τοποθετήστε το σε πιάτο	5
Φρούτα,	250	270 W	3-5	απλώστε τα ομοιόμορφα, γυρίστε τα στα μισά του ξεπαγώματος	5

6.6 Μαγείρεμα καταψυγμένων τεμαχίων

Τρόφιμα	Ποσότητα -g-	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -λεπτά-
Φιλέτο ψαριού	300	900 W	9-11	σκεπάστε	2
Ένα πιάτο με φαγητό	400	900 W	8-10	σκεπάστε, ανακατέψτε μετά από 6 λεπτά	2

6.7 Μαγείρεμα και ζέσταμα στο γκριλ

Τρόφιμα	Ποσότητα -g-	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -λεπτά-
Μπρόκολο/ Αρακάς	500	900 W	6-8	προσθέστε 4-5 κουτ. σούπας νερό, σκεπάστε και ανακατεύετε μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος	-
Καρότα	500	900 W	9-11	κόψτε σε ροδέλες, προσθέστε 4-5 κουτ. σούπας νερό, σκεπάστε και ανακατεύετε μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος	-
Ψητά	1000	630 W	34-38	προσθέστε τα καρυκεύματα που σας αρέσουν, τοποθετήστε σε ρηχό πυρίμαχο σκεύος, γυρίστε πλευρά στο φαγητό στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος	10
Φιλέτο ψαριού	200	900 W	4-6	προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τοποθετήστε σε μια φόρμα και σκεπάστε	2



Αν ο φούρνος λειτουργήσει σε οποιαδήποτε λειτουργία για 3 λεπτά ή περισσότερο, ο ανεμιστήρας θα παραμείνει ενεργός για 2 λεπτά μετά από τη λήξη του μαγειρέματος. Ανοίξτε την πόρτα και θα σταματήσει, κλείστε την πόρτα και θα ξεκινήσει ξανά ώσπου να περάσουν 2 μετά (περιλαμβάνοντας τον χρόνο που η πόρτα είναι ανοικτή). Αν ο φούρνος λειτουργήσει για λιγότερο από 3 λεπτά, ο ανεμιστήρας δεν θα μπει σε λειτουργία.

7. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ

7.1 Συμβουλές για μαγειρεμα με μικροκυματα

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικρο- κυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο/ Δοχεία από αλουμινόχαρτο	✓ / X	Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο για να προστατεύετε το φαγητό από την υπερθέρμανση. Τοποθετήστε το αλουμινόχαρτο τουλάχιστον 2 εκ. μακριά από τα τοιχώματα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο. Τα δοχεία από αλουμινόχαρτο δεν συνιστώνται, εκτός εάν καθαρίζεται από τους κατασκευαστές, να ακολουθείτε προσεκτικά τις οδηγίες.
Πορσελάνη και κεραμικά	✓ / X	Τα σκεύη από πορσελάνη, πηλό, εφυσωμένο πηλό και φωσφορική πορσελάνη είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός εάν έχουν μεταλλικά διακοσμητικά στοιχεία.
Γυαλί, π.χ. Pyrex ®	✓	Πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί εάν χρησιμοποιείτε σκεύη από λεπτό γυαλί, διότι μπορεί να σπάσουν ή να ραγίσουν εάν ζεσταθούν απότομα.
Μέταλλο	X	Τα μεταλλικά μαγειρικά σκεύη δεν συνιστώνται όταν χρησιμοποιείτε ενέργεια μικροκυμάτων, καθώς μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο και να προκληθεί πυρκαγιά.
Πλαστικό/Πολυστυ- ρένιο π.χ. συσκευασίες φαστ φουντ	✓	Πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς ορισμένες συσκευασίες παραμορφώνονται, λιώνουν ή αποχρωματίζονται στις υψηλές θερμοκρασίες.
Σακούλες ψύξης/ ψήσιματος	✓	Πρέπει να τις τρυπάτε για να φεύγει ο ατμός. Βεβαιωθείτε ότι οι σακούλες είναι κατάλληλες για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά ή μεταλλικά κλιπ δεσίματος, διότι μπορεί να λιώσουν ή να πιάσουν φωτιά λόγω του ηλεκτρικού τόξου που δημιουργεί το μέταλλο.
Χάρτινα πιάτα, φλιτζάνια και χαρτί κουζίνας	✓	Να τα χρησιμοποιείτε μόνο για ζέσταμα ή για απορρόφηση της υγρασίας. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς εάν υπερθερμανθούν ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά.

Δοχεία από ψάθα ή ξύλο	✓	Να παρακολουθείτε πάντα το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά, καθώς εάν υπερθερμανθούν ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά.
Ανακυκλωμένο χαρτί και εφημερίδες	✗	Ενδέχεται να περιέχουν ψήγματα μετάλλου, τα οποία δημιουργούν ηλεκτρικό τόξο και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά.

7.2 Χαρακτηριστικά τροφίμων

Χαρακτηριστικά τροφίμων		
Σύνθεση	Τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή ζάχαρης (π.χ. χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, τάρτες με σταφίδες και ξηρούς καρπούς) απαιτούν λιγότερο ζέσταμα. Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.	
Μέγεθος	Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, τα κομμάτια θα πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος.	
Θερμοκρασία	Η αρχική θερμοκρασία του τροφίμου επηρεάζει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Θα πρέπει να κόβετε τα τρόφιμα που περιέχουν γέμιση, (όπως τα ντόνατ με μαρμελάδα), για να αποδραστεί η θερμότητα ή ο ατμός.	
Τακτοποίηση	Τοποθετήστε τα πιο χοντρά μέρη του φαγητού προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου, (π.χ. μπούτια από κοτόπουλο).	
Κάλυψη	Να χρησιμοποιείτε τρυπητή πλαστική μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι.	
Τρύπημα	Πρέπει να τρυπάτε τα τρόφιμα με κέλφος, φλούδα ή πέτσα σε αρκετά σημεία πριν από το μαγείρεμα ή το ζέσταμα, καθώς δημιουργείται ατμός και μπορεί να εκραγεί το φαγητό, (π.χ. πατάτες, ψάρια, κοτόπουλο, λουκάνικα).	
	 ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Τα αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, διότι ενδέχεται να εκραγούν, ακόμη και μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, (π.χ. αβγά ποσέ, τηγανίτα και σφιχτά).	
Ανακάτεμα, γύρισμα και αλλαγή θέσης	Για ομοιόμορφο μαγείρεμα είναι απαραίτητο να ανακατεύετε, να γυρίζετε και να αλλάζετε τη θέση του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πάντα να ανακατεύετε και να αλλάζετε τη θέση του φαγητού από τις άκρες προς το κέντρο.	
Παραμονή	Ο χρόνος παραμονής είναι απαραίτητος μετά το μαγείρεμα, προκειμένου η θερμότητα να διασπείρεται ομοιόμορφα σε όλο το φαγητό.	
Προστασία	Μπορείτε να προστατεύσετε τα ζεστά σημεία με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο, το οποίο αντανάκλα τα μικροκύματα, (π.χ. τα μπούτια και τις φτερούγες κοτόπουλου).	



Όταν βγάξετε τα τρόφιμα από το φούρνο να χρησιμοποιείτε πιαστράκια κατασφάλους ή γάντια φούρνου, για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Να ανοίγετε πάντα τα δοχεία, τα σκεύη ψήσιματος ποτκόρν, τις σακούλες που χρησιμοποιούνται για ψήσιμο στο φούρνο κ.λπ. κρατώντας τα μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια σας, για να αποφύγετε τα εγκαύματα που μπορεί να προκληθούν από τον ατμό. Να στέκεστε πάντα μακριά από την πόρτα του φούρνου όταν την ανοίγετε, για να αποφύγετε τα εγκαύματα από τον ατμό και τη θερμότητα που εκλύονται. Μετά το ζέσταμα να τεμαχίζετε τις ψημένες γεμιστές τροφές για να απελευθερωθεί ο ατμός και να αποφευχθούν τα εγκαύματα.

8. ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΩ ΕΑΝ

Πρόβλημα	Έλεγχος εάν. . .
ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί σωστά?	• οι ασφάλειες που υπάρχουν στο κουτί ασφαλειών λειτουργούν. • δεν έχει γίνει διακοπή ρεύματος. • Εάν οι ασφάλειες εξακολουθούν να καίγονται, καλέστε έναν κατάλληλα καταρτισμένο ηλεκτρολόγο.
ο τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων δεν ενεργοποιείται?	• η πόρτα κλείνει σωστά. • οι ασφάλειες της πόρτας και οι επιφανείες τους είναι καθαρές. • Το κουμπί ΕΝΑΡΞΗ έχει πατηθεί.

ο περιστρεφόμενος δίσκος δεν γυρίζει?	- η βάση του περιστρεφόμενου δίσκου έχει τοποθετηθεί σωστά στον οδηγό. - το σκεύος δεν εξέχει από τον περιστρεφόμενο δίσκο. - το φαγητό δεν εξέχει από τα άκρα του περιστρεφόμενου δίσκου και δεν τον εμποδίζει να περιστραφεί. - δεν υπάρχει κάποιο εμπόδιο στην εσοχή κάτω από τον περιστρεφόμενο δίσκο.
ο φούρνος μικροκυμάτων δεν τίθεται εκτός λειτουργίας?	- Απομονώστε τη συσκευή από το κουτί των ασφαλειών. - Καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX.
το εσωτερικό φως δεν λειτουργεί?	Καλέστε τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό σας σέρβις της ELECTROLUX. Η εσωτερική λυχνία μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από εκπαιδευμένο εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις της ELECTROLUX.
απαιτείται περισσότερη ώρα για το ζέσταμα και το μαγείρεμα του φαγητού απο ό,τι συνήθως?	Ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος (διπλάσια ποσότητα = διπλάσιος χρόνος) ή εάν το φαγητό είναι πιο κρύο από ό,τι συνήθως, να το γυρίζετε κατά διαστήματα ή επιλέξτε υψηλότερη ρύθμιση ισχύος.
Δεν ανοίγει η πόρτα λόγω διακοπής ρεύματος?	Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα τραβώντας προς τα έξω την κάτω δεξιά γωνία της γυάλινης πόρτας.

9. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Τάση γραμμής εναλλασσόμενου ρεύματος (AC)	220-240 V, 50 Hz, μονοφασικό
Ασφάλεια/διακόπτης κυκλώματος γραμμής διανομής	10 A τουλάχιστον
Απαιτούμενο ρεύμα AC:	Μικροκύματα 1.4 kW
Ισχύς εξόδου:	Μικροκύματα 900 W (IEC 60705)
Συχνότητα μικροκυμάτων	2450 MHz ¹⁾ (ομάδα 2/κατηγορίας B)
Εξωτερικές διαστάσεις:	TB6SM261FB 596 mm (Π) x 459 mm (Υ) x 404 mm (Β)
Διαστάσεις κοιλότητας	342 mm (Π) x 207 mm (Υ) x 368 mm (Β) ²⁾
Χωρητικότητα φούρνου	26 λίτρα ²⁾
Περιστρεφόμενος δίσκος	ø 325 mm, γυαλί
Βάρος	19 kg περίπου

- ¹⁾ Το προϊόν αυτό πληροί τις προδιαγραφές του Ευρωπαϊκού προτύπου EN55011. Με βάση το παραπάνω πρότυπο, το προϊόν αυτό έχει ταξινομηθεί ως εξοπλισμός ομάδας 2, κατηγορίας B. Η ομάδα 2 αποτελείται από συσκευές οι οποίες εκπέμπουν εκούσια ραδιοσυχνотική ενέργεια, ε τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας, για τη θερμική επεξεργασία τροφίμων. Η κατηγορία B περιλαμβάνει εξοπλισμό κατάλληλο για να χρησιμοποιηθεί σε οικιακούς χώρους.
- ²⁾ Η χωρητικότητα του εσωτερικού υπολογίζεται βάσει του μέγιστου πλάτους, βάθους και ύψους. Η πραγματική χωρητικότητα που προορίζεται για την τοποθέτηση του φαγητού είναι μικρότερη.

10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

Πληροφορίες προϊόντος για κατανάλωση ισχύος και μέγιστος χρόνος για επίτευξη της ισχύουσας λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής με οθόνη ενεργοποιημένη	0.8 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής με οθόνη απενεργοποιημένη	0.5 W
Μέγιστος απαιτούμενος χρόνος για να φτάσει ο εξοπλισμός αυτόματα στην ισχύουσα λειτουργία χαμηλής ισχύος	5 min

11. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή ενεργειακής απόδοσης κλάσης F.

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση.

Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.



Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება AEG-ში! გმადლობთ, რომ აირჩიეთ ჩვენი მოწყობილობა.



მიიღეთ რჩევები გამოყენების შესახებ, ბროშურები, პრობლემების აღმოფხვრის, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია შეგიძლიათ იხილოთ აქ: aeg.com/support



დამატებითი რეცეპტებისთვის, მინიშნებებისთვის, პრობლემების მოგვარებისთვის, ჩამოტვირთეთ **My AEG Kitchen** აპლიკაცია.

შეიძლება შეიცვალოს შეტყობინების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	39
2. მონტაჟი.....	43
3. პროდუქტის აღწერა.....	46
4. პირველ გამოყენებამდე.....	47
5. ექსპლუატაცია	48
6. მომზადების სქემები.....	51
7. მინიშნებები და რეკომენდაციები	55
8. ხარვეზების აღმოფხვრა	56
9. ტექნიკური ინფორმაცია	57
10. ენერგოეფექტურობა	58
11. გარემოსდაცვითი ინფორმაცია.....	58

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

- წინამდებარე ხელსაწყოს გამოყენება აკრძალულია 8 წლამდე ბავშვებისთვის, ასევე შეზღუდული გონებრივი ან სენსორული შესაძლებლობების მქონე, გამოუცდელი და ნაკლებად ინფორმირებული პირებისთვის, გარდა იმ შემთხვევებისა, თუ ისინი იმყოფებიან სხვა პირთა ზედამხედველობის ქვეშ, ვინც უზრუნველყოფს მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენებას და აცნობიერებს მასთან დაკავშირებულ რისკებს. ბავშვები უნდა იყვნენ მეთვალყურეობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობასთან. დასუფთავება და მოვლა შეიძლება განახორციელონ 8 წელზე უფროსი ასაკის ბავშვებმა უფროსების ზედამხედველობის ქვეშ.
- ეს მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი გამოყენებისთვის ზღვის დონიდან 2000 მ-ზე უფრო მაღლა.

- ყურადღება! მნიშვნელოვანი უსაფრთხოების ინსტრუქციები: წაიკითხეთ ყურადღებით და შეინახეთ მომავალში სარგებლობისთვის.
- გაფრთხილება! თუ კარი ან კარის მამჭიდროებლები დაზიანებულია, ღუმელის ექსპლოატაცია დასაშვებია მხოლოდ კვალიფიციური სპეციალისტის მიერ შეკეთების შემდეგ.
- გაფრთხილება! თუ კარი ან კარის მამჭიდროებლები დაზიანებულია, ღუმელის ექსპლოატაცია დასაშვებია მხოლოდ კვალიფიციური სპეციალისტის მიერ შეკეთების შემდეგ.
- გაფრთხილება! ტექნიკური მომსახურების და სარემონტო სამუშაოები, რომლებიც საჭიროებენ კორპუსის დემონტაჟს, რომელიც უზრუნველყოფს დაცვას მიკროტალღური ენერგიის მავნე გამოსხივებისგან, შეიძლება შეასრულოს მხოლოდ კვალიფიციურმა სპეციალისტმა.
- გაფრთხილება! სითხეების და სხვა საკვების გაცხელება არ შეიძლება ჰერმეტიულად დალუქულ ჭურჭელში, რადგან შესაძლებელია მათი აფეთქება.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია საყოფაცხოვრებო და მსგავს პირობებში გამოსაყენებლად, მაგალითად: პერსონალისთვის განკუთვნილ სამზარეულოებში მაღაზიებში, ოფისებში და სხვა სამუშაო გარემოში; აგარაკებზე; სასტუმროებში, მოტელებში და სხვა სასტუმრო გარემოში.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მიკროტალღური ღუმელისთვის განკუთვნილი უსაფრთხო კონტეინერები და ჭურჭელი.
- მიკროტალღურ ღუმელში მომზადების დროს დაუშვებელია ლითონის კონტეინერების გამოყენება.
- არ დატოვოთ ღუმელი უყურადღებოდ ერთჯერადი პლასტმასის, ქაღალდის ან სხვა აალებადი საკვების კონტეინერების გამოყენებისას.
- მიკროტალღური ღუმელი განკუთვნილია საკვებისა და სასმელის გასათბობად. საკვების ან ტანსაცმლის გაშრობამ და გამათბობელი ბალიშების, ჩუსტების,

ღრუბლების, ნესტიანი ქსოვილისა და მსგავსი საგნების გაშრობამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანების, აალების ან ხანძრის რისკი.

- თუ საკვების გაცხელების დროს ის დაიწყებს ბოლვას, არ გახსნათ კარი. გამორთეთ ღუმელი ელექტრო ქსელიდან და დაელოდეთ, სანამ ბოლი შეწყდება. საკვების ბოლვის დროს კარის გახსნამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
- სასმელების მიკროტალღურ ღუმელში გაცხელებამ შეიძლება გამოიწვიოს მათი ადუღება, ამიტომ კონტეინერის გამოყენებისას სიფრთხილე გმართებთ.
- დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, ბავშვის საკვები ბოთლების და ქილების შიგთავსი უნდა შეანჯღრიოთ და შეამოწმოთ ტემპერატურა მოხმარებამდე.
- არ მოხარშოთ კვერცხები ნაჭუჭში და მთლიანად მოხარშული კვერცხები არ გააცხელოთ მიკროტალღურ ღუმელში, რადგან ისინი შეიძლება აფეთქდნენ მომზადების დასრულების შემდეგაც კი.
- თუ ელკვების კაბელი დაზიანებულია, საფრთხის თავიდან აცილების მიზნით, ის უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, მისმა სერვის ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირმა.

1.1 მოვლა და გაწმენდა

კარი:

- ჭუჭყის ყოველგვარი კვალის მოსაშორებლად, რეგულარულად გაწმინდეთ კარის ორივე მხარე, კარის მამჭიდროებლები და მათი ზედაპირი რბილი, ნესტიანი ქსოვილით. ღუმელის კარის შუშის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული საწმენდები ან ლითონის ბასრი საფხეკები, მათ შეიძლება დაკაწრონ ზედაპირი, რამაც შესაძლოა გამოიწვიოს შუშის მსხვრევა.

ღუმელის კამერის ზედაპირები:

- გაწმენდისას, ყოველი გამოყენების შემდეგ, სანამ ღუმელი ჯერ კიდევ თბილია, მოაშორეთ შხეფები ან დაღვრილი სითხე, რბილი, ნესტიანი ქსოვილით ან ღრუბელით. უფრო მდგრადი დაბინძურებისთვის

გამოიყენეთ რბილი საპონი და რამდენჯერმე გაწმინდეთ ნესტიანი ქსოვილით, სანამ ყველა ნარჩენი არ მოცილდება. არ მოხსნათ ტალღსატარი საფარი. დარწმუნდით, რომ რბილი საპონი ან წყალი არ შეაღწევს კედლების პატარა სავენტტილაციო ხვრელებში, რამაც შეიძლება დააზიანოს ღუმელი.

- კამერის ზედაპირების გასაწნებლად არ გამოიყენოთ აეროზილის ტიპის საწმენდები. გამოყენების შემდეგ, გაწმინდეთ ტალღსატარი საფარი, ღუმელის კამერა, მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი. ის უნდა იყოს მშრალი, და უცხიმო. ჩარჩენილი ცხიმი შეიძლება გადახურდეს და დაიწყოს წვა ან ააღდეს.

ღუმელის გარე ზედაპირები:

- თქვენი ღუმელის გარე ზედაპირები ადვილად გაიწმინდება რბილი საპნით და წყლით. დარწმუნდით, რომ საპონი მოცილდა სველი ქსოვილით და გაამშრალეთ რბილი პირსახოცით.

მართვის პანელი:

- გაწმენდამდე გახსენით კარი მართვის პანელის დეაქტივაციისთვის. მართვის პანელის გაწმენდისას სიფრთხილე გმართებთ. მხოლოდ წყლით დასველებული ქსოვილის გამოყენებით, ფრთხილად გაწმინდეთ პანელი, გასუფთავებამდე. მოერიდეთ, წყლის ჭარბი რაოდენობის გამოყენებას. არ გამოიყენოთ რაიმე სახის ქიმიური ან აბრაზიული გამწმენდი.

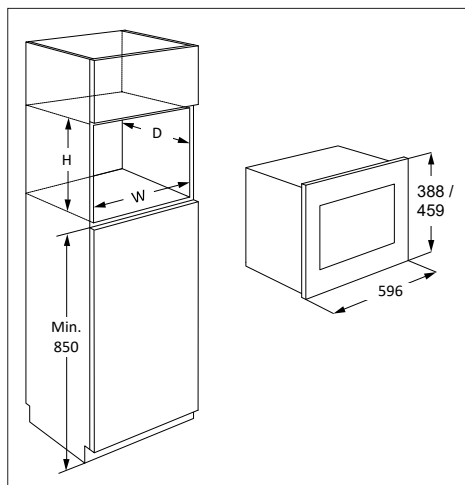
მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი:

- ამოიღეთ ღუმელიდან მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი. გარეცხეთ მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი რბილ საპნთან წყალში. გაამშრალეთ რბილი ქსოვილით. მბრუნავი სადგარის და მბრუნავი სადგარის საყრდენის გარეცხვა შეიძლება ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
- ყურადღება! რეგულარულად გაწმინდეთ ღუმელი დამოაცილეთ ნებისმიერი საკვების ნარჩენი. ღუმელის არდასუფთავებამ შეიძლება გამოიწვიოს ზედაპირის

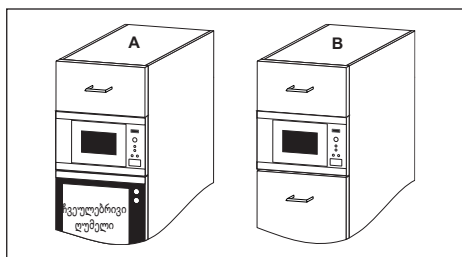
დაზიანება. ამან შეიძლება უარყოფითად იმოქმედოს მოწყობილობის მუშაობის ვადაზე და გამოიწვიოს საშიში სიტუაცია. მოწყობილობიდან კონტენერების ამოღებისას, განსაკუთრებული სიფრთხილეა საჭირო, რომ არ გადაადგილოთ მბრუნავი სადგარი.

- ყურადღება! არ გამოიყენოთ ორთქლის გამწმენდი.
- აღნიშნული მიკროტალღური ღუმელი განკუთვნილია ჩასაშენებლად.
- მოწყობილობის განთვასება არ შეიძლება კარადაში.
- მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები გამოყენებისას ცხელდება.
- გაფრთხილება! მოარიდეთ ბავშვები კარებს, დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად.
- ყურადღება! თქვენი მიკროტალღური ღუმელის ნებისმიერი ნაწილის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ საწარმოო ღუმელის საწმენდი საშუალებები, ორთქლის გამწმენდები, აბრაზიული, უხეში საწმენდები, ნებისმიერი ნატრიუმის ჰიდროქსიდის შემცველი ქიმიკატები ან ჭურჭლის სარეცხი ღრუბლები.

2. მონტაჟი



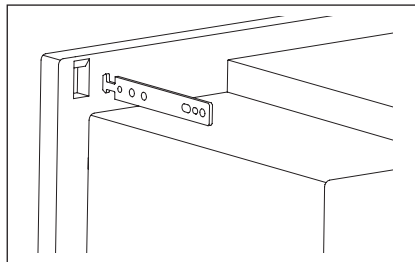
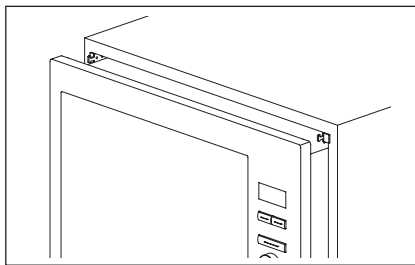
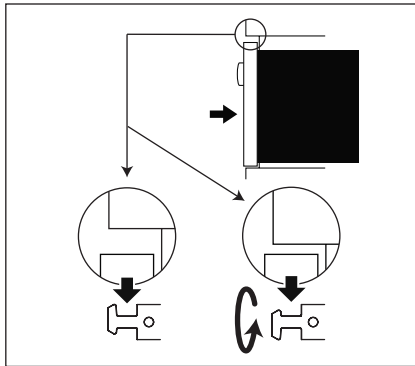
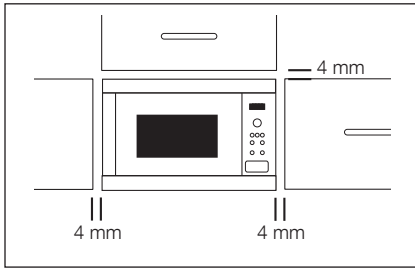
მიკროტალღური ღუმელი შეიძლება დამონტაჟდეს პოზიციებში A ან B:



პოზიცია	ნიშის ზომა სიგ. სიღ. სიშ.
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

ზომები (მმ)

2.1 მოწყობილობის მონტაჟი

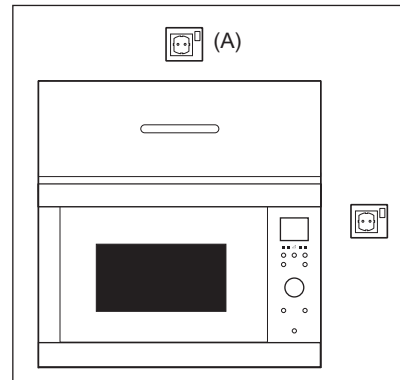


1. მოაცილეთ მთელი შეფუთვა და ყურადღებით შეამოწმეთ დაზიანებაზე.
2. დაამაგრეთ სამაგრი კაუჭები სამზარეულოს კარადაზე თანდართული ინსტრუქციის და შაბლონის

გამოყენებით.

3. ნელა, ძალდატანების გარეშე, შეწიეთ მოწყობილობა სამზარეულოს კარადაში. მოწყობილობა უნდა აწიოთ, ჩამოაგოთ სამაგრი კაუჭებზე და შემდეგ დაუშვათ ადგილზე. დაყენების დროს ჩარევის შემთხვევაში, ეს კაუჭი რევერსიულია. ღუმელის წინა მხარე უნდა იყოს ერთ ღონეზე სამზარეულოს კარადის წინა ღიობთან.
4. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სტაბილურია და არ არის დახრილი. დარწმუნდით, რომ 4 მმ ღიობი დარჩენილია კარადის კარს ზემოთ და კორპუსის ზედა ნაწილს შორის (იხ. დიაგრამა).

2.2 მოწყობილობის შეერთება ელკვების წყაროსთან



- ელექტრული როზეტი უნდა იყოს სიახლოვეში და ადვილად მისაწვდომი, რომ საგანგებო სიტუაციებში მარტივად გამორთოთ მოწყობილობა კვების წყაროდან. ან, შესაძლებელი უნდა იყოს, ღუმელის იზოლირება ელკვების მიწოდებისგან გადართვით ფიქსირებულ გაყვანილობაში, სადენების მონტაჟის წესების შესაბამისად.
- ელკვების კაბელის შეცვლა შეიძლება მხოლოდ ელექტრიკოსის მიერ.
- თუ ელკვების კაბელი დაზიანებულია, საფრთხის თავიდან აცილების მიზნით, ის უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, მისმა სერვის ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირმა.
- როზეტი არ უნდა მდებარეობდეს კარადის უკან.
- საუკეთესო პოზიციია კარადის ზემოთ,

ინილეთ (A).

- შეაერთეთ მოწყობილობა ერთფაზიან 220-240 ვ/50 ჰც ალტერნატიულ დენის წყაროში, სწორად დამონტაჟებული, დამიწების როზეტის მეშვეობით. როზეტი უნდა იყოს აღჭურვილი 10-ამპერიანი მცველით.
- მონტაჟებამდე, დენის კაბელს მიაბით ზონარის ნაჭერი, მარტივად რომ მიწვდეთ დამონტაჟებული მოწყობილობის (A) წერტილთან შესაერთებლად.
- მოწყობილობის მაღალკედლიან კარადაში ჩასმისას, არ დააზიანოთ ელკვების კაბელი.
- არ ჩაძიროთ დენის კაბელი, ან შტეფსელი წყალში, ან სხვა სითხეში.
- არ დაუშვათ, ელკვების კაბელი გადავიდეს ცხელ ან ბასრ ზედაპირებზე, როგორიცაა, ცხელი ჰაერის გამწოვი არე, ღუმელის ზედა უკანა მხარე.

2.3 დამატებითი რჩევა

არ გამოიყენოთ მიკროტალღური ღუმელი ზეთის გასათბობად ღრმა შეწვისთვის. ტემპერატურის კონტროლი შეუძლებელია და ზეთმა, შეიძლება ცეცხლი გააჩინოს. პოპკორნის მოსამზადებლად გამოიყენეთ მხოლოდ სპეციალური პოპკორნის მიკროტალღური ღუმელი.

პირებს, ვისაც ჩადგმული აქვთ კარდიოსტიმულატორი, უნდა გაიარონ კონსულტაცია თავის ექიმთან ან კარდიოსტიმულატორის მწარმოებელთან, რა სიფრთხილის ზომები უნდა იყოს მიღებული მიკროტალღებთან დაკავშირებით.

არასოდეს ჩაღვაროთ სითხე და არ ჩადოთ რაიმე საგანი კარის საკეტში ან სავენტილაციო ხვრელებში. სითხის დაღვრის შემთხვევაში, დაუყოვნებლივ გამორთეთ ღუმელი და დაუკავშირდით

ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

არასოდეს შეიტანოთ ცვლილებები ღუმელის კონსტრუქციაში.

გამოიყენეთ, მხოლოდ ამ ღუმელისთვის შექმნილი მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი. არ გამოიყენოთ ღუმელი მბრუნავი სადგარის გარეშე.

მბრუნავი სადგარის გატეხვის თავიდან ასაცილებლად:

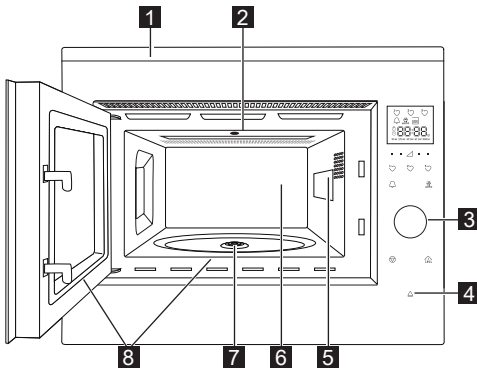
- მბრუნავი სადგარის წყლით გარეცხვამდე, დატოვეთ გასაგრილებლად.
- არ დადგათ ცხელი საკვები, ან ცხელი ჭურჭელი ცივ სადგარზე.
- არ დადგათ ცივი საკვები, ან ცივი ჭურჭელი, ცხელ სადგარზე.

არც მწარმოებელი და არც დილერი, არ აგებენ პასუხს ღუმელის დაზიანებაზე, ან პირად ზიანზე, რომელიც გამოწვეულია ელექტრული შეერთების სათანადო პროცედურის არ დაცვით. წყლის ორთქლი, ან წვეთები, შეიძლება ზოგჯერ წარმოიქმნას ღუმელის კედლებზე, ან კარის მამჭიდროებლებზე და მათ ზედაპირებზე. ეს ნორმალური მოვლენაა და არ არის მიკროტალღური გაჟონვის ან გაუმართაობის მანიშნებელი.

რაც შეეხება კამერის ნათურას(-ებს), სათანადო ნათურები იყიდება ცალკე: ეს ნათურები განკუთვნილია საყოფაცხოვრებო ტექნიკაში გამოყენებისთვის ექსტრემალურ ფიზიკურ პირობებში, როგორიცაა ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა, ან განკუთვნილია ინფორმაციის მისაწოდებლად მოწყობილობის სამუშაო სტატუსის შესახებ. ისინი, არ არის განკუთვნილი სხვა პირობებში გამოსაყენებლად და არ არის შესაფერისი საყოფაცხოვრებო ოთახის განათებისთვის.

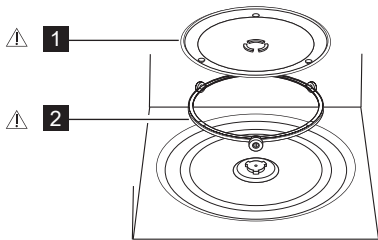
3. პროდუქტის აღწერა

3.1 მიკროტალღური ღუმელი



- 1 წინა საფარი
- 2 ღუმელის განათება
- 3 მართვის პანელი
- 4 კარის გასაღსნელი ლილავი
- 5 ტალღსატარის საფარი (არ მოხსნათ)
- 6 ღუმელის კამერა
- 7 ჰერმეტიკული მამჭიდროებელი
- 8 კარის მამჭიდროებლები და მათი ზედაპირები

3.2 აქსესუარები



შეამოწმეთ, რომ კომპლექტში უზრუნველყოფილია შემდეგი აქსესუარები:

- 1 მბრუნავი სადგარი
 - 2 მბრუნავი სადგარის საყრდენი
- მოათავსეთ მბრუნავი სადგარის საყრდენი ღუმელის კამერის ფსკერზე.
 - შემდეგ განათავსეთ მბრუნავი სადგარი მბრუნავი სადგარის საყრდენზე.
 - მბრუნავი სადგარის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, თევზების

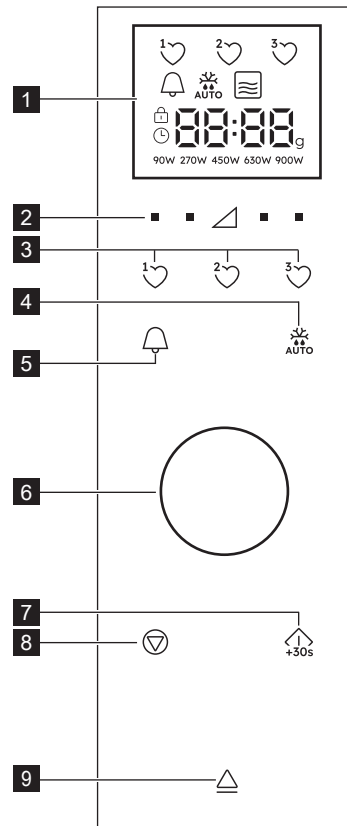
ან კონტეინერების ღუმელებიდან ამოღებისას, არ გამოსდოდ ისინი სადგარის პირს.

i აქსესუარების შეკვეთისას თქვენ დილერთან ან ავტორიზებულ ELECTROLUX-ის სერვის ცენტრში, მიუთითეთ: ნაწილის და მოდელის დასახელება.

⚠ გაფრთხილება!

მიკროტალღური ღუმელი არ ამუშაოთ ამ ნაწილების გარეშე.

3.3 მართვის პანელი



1 ციფრული დისპლეის ინდიკატორები:



რჩეული



სამზარეულოს ტაიმერი



ავტომატური გაღობა



მიკროტალღური რეჟიმი



გაჩერება/გაუქმება



დამცავი ბლოკირება ბავშვებისგან



საათის დაყენება



დისპლეის სეგმენტები



წონა



სიმძლავრის დონე

2 სიმძლავრის დონის ლილაკები

3 რჩეული ლილაკები

4 ავტომატური გაღობის ლილაკი

5 სამზარეულოს ტაიმერის ლილაკი

6 დროის/წონის ლილაკი

7 დაწყების/დადასტურების/სწრაფი დაწყების ლილაკი

8 გაჩერების ლილაკი

9 კარის გასახსნელი ლილაკი

4. პირველ გამოყენებამდე

4.1 შეერთება

ლუმელის პირველი ჩართვისას, შეგიძლიათ დააყენოთ საათი. ლუმელს აქვს 24-საათიანი საათი.

1. ლუმელი გამოსცემს ხმოვან სიგნალს და დისპლეის ყველა ზატულა აინთება ნახევარი წამით. გამოიყენეთ ეს სახელური საათის ჩართვის „On“ ან გამორთვის „Off“ ასარჩევად.

2a საათის გამოსართავად, გადაატრიალეთ სახელური, სანამ დისპლეი აჩვენებს „Off“, შემდეგ დააჭირეთ ლილაკს **START**. ლუმელი მზადაა გამოსაყენებლად.



თუ თქვენ გამორთეთ საათი და გსურთ მისი ისევ ჩართვა, დააჭირეთ სამზარეულოს ტაიმერის **KITCHEN TIMER** ლილაკს ორჯერ და შესასრულეთ 2b.

2b. საათის ჩასართავად, მოატრიალეთ სახელური, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „On“, შემდეგ დააჭირეთ ლილაკს **START**.

მაგალითი: 18:45 საათზე დასაყენებლად.

- დაატრიალეთ სახელური საათის დასარეგულირებლად.
- დასადასტურებლად, დააჭირეთ ლილაკს **START**.

3. დაატრიალეთ სახელური წუთების დასარეგულირებლად.

4. დასადასტურებლად, დააჭირეთ ლილაკს **START**.



როდესაც საათი დაყენებულია, ეკრანზე გამოჩნდება დღის დრო.

4.2 ლოდინის რეჟიმი (ეკონომიის რეჟიმი)

ლუმელი ავტომატურად გადავა ლოდინის რეჟიმში, თუ ის არ გამოიყენება 5 წთ განმავლობაში.

მაგალითი: თუ საათი არ არის დაყენებული: დისპლეი გამოირთვება. ლოდინის რეჟიმიდან გამოსასვლელად, გახსენით კარი, დააჭირეთ ნებისმიერ ლილაკს ან დაატრიალეთ სახელური.

მაგალითი: თუ საათი დაყენებულია: 5 წუთის შემდეგ, დისპლეიზე გამოჩნდება დრო.

4.3 დროის რეგულირება დაყენების შემდეგ

დროის დაყენების შემდეგ, შეგიძლიათ დაარეგულიროთ დრო.

მაგალითი: 18:45-ის 19:50-ზე შესაცვლელად.

- დააჭირეთ სამზარეულოს ტაიმერის (**KITCHEN TIMER**) ლილაკს ორჯერ.

2. დააჭირეთ ღილაკს **START**.
3. დაატრიალეთ სახელური, სანამ დისპლეიზე გამოჩნდება „19“.
4. დააჭირეთ ღილაკს **START**.
5. დაატრიალეთ სახელური, სანამ დისპლეიზე გამოჩნდება „50“.
6. დააჭირეთ ღილაკს **START**.

4.4 საათის გაუქმება და ლოდინის რეჟიმის (ეკონომიის რეჟიმის) დაყენება

1. დააჭირეთ სამზარეულოს ტაიმერის **KITCHEN TIMER** ღილაკს ორჯერ.
2. ატრიალეთ სახელური, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „Off“.
3. დასადასტურებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**.

4.5 დამცავი ბლოკირება ბავშვებისგან

ლუმელს აქვს უსაფრთხოების ფუნქცია, რომელიც აღკვეთს ბავშვის მიერ ლუმელის შემთხვევით ჩართვას. როდესაც ბლოკირება დაყენებულია, მიკროტალღური ლუმელის არცერთი ნაწილი არ იმუშავებს, სანამ ბლოკირების ფუნქცია არ გამოირთვება.

ბლოკირების ჩართვა ან გამორთვა შესაძლებელია მხოლოდ, როდესაც ლუმელი არ მუშაობს.

მაგალითი: ბლოკირების ჩართვა.

დააჭირეთ და დააყვანეთ **STOP** ღილაკი, სანამ არ გამოჩნდება „ბავშვებისგან ბლოკირების“ სიმბოლო.

მაგალითი: ბლოკირების გამორთვა.

დააჭირეთ და დააყვანეთ ღილაკი **STOP**, სანამ არ გამოირთვება „ბავშვებისგან ბლოკირების“ სიმბოლო.

i როდესაც ბავშვებისგან ბლოკირება ჩართულია, ყველა ღილაკი გამორთულია, გარდა **STOP** ღილაკისა.

4.6 წინასწარი წმენდა.

! გაფრთხილება!
იხილეთ განყოფილება “მოვლა და დასუფთავება”.

- ამოიღეთ ყველა აქსესუარი მიკროტალღური ლუმელიდან.
- ფრთხილად გაწმინდეთ ლუმელის ღრუ სველი რბილი ქსოვილით.

5. ექსპლოატაცია

5.1 მომზადება მიკროტალღურ რეჟიმში

მაგალითი: წვნიანის გასაცხლებლად 2 წუთის და 30 წამის განმავლობაში 630 ვტ მიკროტალღურ სიმძლავრეზე.

1. დააჭირეთ სიმძლავრის დონის **POWER LEVEL** ღილაკს სამკუთხედის მარჯვნივ, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „630 ვტ“.
2. დროის შესაყვანად, დაატრიალეთ სახელური.
3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.

i მიკროტალღურ რეჟიმში მომზადებისას, შეგიძლიათ დაარეგულიროთ ლუმელის სიმძლავრის დონე ღილაკზე დაჭერით პირდაპირ საჭირო პარამეტრის ქვემოთ. თქვენ შეგიძლიათ შეცვალოთ სიმძლავრის დონე, როდესაც ლუმელი მუშაობს, საჭირო სიმძლავრის დონის **POWER LEVEL** ღილაკზე დაჭერით და დაყვანებით, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება ახალი სიმძლავრის პარამეტრი. ძალიან მაღალმა

სიმძლავრის დონეებმა ან ძალიან ვრცელმა მომზადების დრომ შეიძლება გადააზიაროს საკვები და გამოიწვიოს ხანძარი.

თუ არჩეულია 900 ვტ, მაშინ მიკროტალღური რეჟიმის მაქსიმალური დრო, რომელიც შეიძლება იყოს შეყვანილი, არის 15 წუთი.

თუ ლუმელი მუშაობს ნებისმიერ რეჟიმში 3 წუთის ან მეტი ხნის განმავლობაში, ვენტილატორი დარჩება ჩართული 2 წუთი მომზადების დასრულების შემდეგ. გახსენით კარი და ის შეჩერდება, დახურეთ კარი და ის ისევ გაიშვება 2 წუთის დასრულებამდე (კარის გახსნის დროის ჩათვლით). თუ ლუმელი მუშაობს 3 წუთზე ნაკლებ ხანს, ვენტილატორი არ ჩაირთვება.

მომზადების შემდეგ, მბრუნავი სადგარი გააგრძელებს ბრუნვას მანამ, სანამ ჭურჭელი არ დაბრუნდება თავდაპირველ საწყის პოზიციაზე. კამერის შუქი ჩართული იქნება

ბრუნვის დასრულებამდე, ან 5 წამის განმავლობაში (გააჩნია, რომელი უფრო მეტია). პროცესის დასრულებისას, ლუმელი გამოსცემს

ხმოვან სიგნალს. თუ ამ პროცესის დროს კარი გაიხსნება, ბრუნვა შეჩერდება.

5.2 სიმძლავრის დონეები

სიმძლავრის პარამეტრები	რეკომენდებული გამოყენება
900 ვტ/ მაღალი	გამოიყენება სწრაფი მომზადებისთვის ან გაზურებისთვის (მაგ. წვნიანი, კასეროლი, დაკონსერვებული საკვები, ცხელი სასმელები, ბოსტნეული, თევზი).
630 ვტ	გამოიყენება მკვირივი საკვების უფრო ხანგრძლივად მოსამზადებლად, როგორცაა შემწვარი სახსარი, ხორცის რულეტი და ფოლგაში მოთავსებული კერძები, ასევე მგრძნობიარე კერძებისთვის, როგორცაა ყველის სოუსი და ბისკვიტები. ამ შემცირებულ პარამეტრზე, სოუსი არ ადუღდება და საკვები თანაბრად მომზადდება გვერდებზე ზედმეტი გამოცხობის გარეშე.
450 ვტ	მკვირივი საკვებისთვის, რომელიც მოითხოვს ხანგრძლივ მომზადების დროს ჩვეულებრივ მომზადებისას (მაგ. საჭონის ხორცის კერძები), მიზანშეწონილია გამოიყენოთ ეს პარამეტრი, რომ ხორცი უფრო რბილი იყოს.
270 ვტ/ გაღობა	გასაღობად, აირჩიეთ ეს სიმძლავრის პარამეტრი, კერძის თანაბარი გაღობის უზრუნველსაყოფად. ეს პარამეტრი ასევე იდეალურია ბრინჯის, მაკარონის, პელმენების მოსათუშად და კვერცხის მოხარშული კრემის მოსამზადებლად.
90 ვტ	ფრთხილი გაღობისთვის (მაგ., კრემიანი ნამცხვრები ან საკონდიტრო ნაწარმი).
0 ვტ	უკუთვლის/სამზარეულოს ტაიმერისთვის.

W = ვატი

5.3 შემცირებული სიმძლავრის

მომზადების რეჟიმი	სტანდარტული დრო	შემცირებული სიმძლავრის დონე
მიკროტალღური სიმძლავრე 900 ვტ	15 წუთი	მიკროტალღური სიმძლავრე 630 ვტ

5.4 მომზადების დროის რეგულირება მომზადებისას

მომზადებისას, შეგიძლიათ დაარეგულიროთ მომზადების დრო.

მაგალითი: 2 წუთის (120 წამის)

დასამატებლად დააჭირეთ ღილაკს **START**.

- დააჭირეთ ღილაკს **START** ოთხჯერ. მომზადების დრო გაიზრდება 120 წამით.

5.5 გაჩერების ღილაკის გამოყენება

დაპაუზების რეჟიმში შესასვლელად, დააჭირეთ ღილაკს **STOP** ერთხელ. მომზადების დროის გასაუქმებლად, ისევ დააჭირეთ ღილაკს **STOP**.

5.6 სამზარეულოს ტაიმერი

სამზარეულოს ტაიმერის დასაყენებლად.

- დააჭირეთ ღილაკს **KITCHEN TIMER**.

- დროის შესაყვანად, დაატრიალეთ სახელური.
- დააჭირეთ ღილაკს **START**. ტაიმერის დროის ათვლა ავტომატურად დაიწყება.

i დროის გახანგრძლივება, როდესაც ტაიმერი ჩართულია, შეიძლება სახელურის დატრიალებით ან დაჭერით ღილაკზე **START**. ტაიმერის ფუნქციის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ მაშინ, როდესაც ლუმელი არ მიუშვობს.

5.7 სწრაფი დაწყება

თქვენ შეგიძლიათ პირდაპირ დაიწყოთ მომზადება 900 ვტ/მაღალი 30 წამის განმავლობაში **START**-ის ღილაკზე დაჭერით.



მეტი დროის დასამატებლად,
დააჭირეთ ღილაკს **START**.

5.8 დადუმება

ხმის გამოსართავად.

1. დააჭირეთ **სამზარეულოს ტაიმერის KITCHEN TIMER** ღილაკს 3-ჯერ, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „Soun“.
2. ატრიალეთ სახელური, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „Off“.
3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.

ხმის ჩასართავად.

1. დააჭირეთ **KITCHEN TIMER** ღილაკს 3-ჯერ, სანამ არ გამოჩნდება „Soun“.
2. ატრიალეთ სახელური, სანამ არ გამოჩნდება „on“.
3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.

5.9 დაპაუზება

დაპაუზება მიკროტალღურ რეჟიმში.

1. დააჭირეთ ღილაკს **STOP** ან გახსენით კარი.
2. ლუმელი დაპაუზდება 5 წუთით.
3. მომზადების პროცესის გასაგრძელებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**.

5.10 რჩეული

ლუმელს აქვს 3 რჩეული რეცეპტი.

- 1. კარაქის დარბილება
- 2. შოკოლადის დადნობა
- 3. ფინჯანის ნამცხვარი

მაგალითი: კარაქის დასარბილებლად.

1. დააჭირეთ ღილაკს **FAVOURITE 1** ერთხელ.
2. წონის შესაყვანად, დაატრიალეთ სახელური.
3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.



თუ ეკრანის სეგმენტები აჩვენებენ მბრუნავ შაბლონს, ეს მიუთითებს, რომ საკვები საჭიროებს მორევას ან გადატრიალებას. მომზადების პროცესის გასაგრძელებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**. ავტომატური გაღობის დროის დასრულებისას, პროგრამა ავტომატურად გაჩერდება. წინასწარ დაყენებული რჩეული რეცეპტების სიმძლავრის დონის რეგულირება შეუძლებელია. შესაძლებელია 1-4 ფინჯანის ნამცხვრის მომზადება.



გაფრთხილება! შოკოლადი შეიძლება ძალიან გაცხელდეს! თუ შოკოლადის მოსამზადებლად მეტი დროა საჭირო, მაშინ დაამატეთ 10წამი. ყურადღებით იყავით შოკოლადთან, რადგან ის შეიძლება გადახურდეს და დაიწვას.

თქვენი რჩეული რეცეპტების გადასაწერად.

1. სიმძლავრის ასარჩევად, დააჭირეთ სიმძლავრის დონის ღილაკს **POWER LEVEL**.
2. ატრიალეთ სახელური საჭირო მომზადების დროის შესაყვანად.
3. დააჭირეთ და დააყოვნეთ რჩეულის **FAVOURITE** ღილაკი, რომლის დაყენებაც გსურთ, სანამ არ გაიგებთ ერთ ხმოვან სიგნალს და გამოჩნდება რჩეულის ვარსკვლავი.

რჩეულის ქარხნულ პარამეტრებზე ხელახლა დასაყენებლად.

1. დააჭირეთ ღილაკს **STOP**.
2. დააჭირეთ და დააყოვნეთ ღილაკი **POWER LEVEL 450** ვტ 3 წამის განმავლობაში. ლუმელი გადატვირთავს რჩეულს ქარხნულ პარამეტრებზე.

5.11 ავტომატური გაღობა

ავტომატური გაღობა ავტომატურად განსაზღვრავს სწორი მომზადების რეჟიმს და მომზადების დროს საკვების წონის შესაბამისად.

შეგიძლიათ აირჩიოთ 2 ავტომატური გაღობის მენიუდან.

1. ავტომატური გაღობა: ხორცი/თევზი/ფრინველი
2. ავტომატური გაღობა: პური

მაგალითი: 0.2 კგ სტეიკის გასაღობად.

1. აირჩიეთ ავტომატური გაღობის მენიუს **AUTO DEFROST** ღილაკზე ერთხელ დაჭერით.
2. წონის დასაყენებლად, დაატრიალეთ სახელური.
3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.



თუ ეკრანის სეგმენტები აჩვენებენ მბრუნავ შაბლონს, ეს მიუთითებს იმაზე, რომ საკვები საჭიროებს მორევას ან გადატრიალებას. მომზადების პროცესის გასაგრძელებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**. ავტომატური გაღობის დროის დასრულებისას, პროგრამა ავტომატურად გაჩერდება. დროის/სიმძლავრის დარეგულირება არ არის ხელმისაწვდომი ავტომატური გაღობის რეჟიმში.

6. მომზადების სქემები

6.1 რჩეული

რჩეული	წონა	ლილაკი	პროცედურა
კარაქის დარბილება	0.05-0.25 კგ	1 	მოათავსეთ კარაქი Pyrex-ის ჭურჭელში. კარგად მოურიეთ მომზადების შემდეგ.
შოკოლადის დადნობა	0.1-0.2 კგ	2 	შოკოლადი დატენეთ პატარა ნაჭრებად. მოათავსეთ შოკოლადი Pyrex-ის ჭურჭელში. მოურიეთ ხმოვანი სიგნალის გაცემისას. კარგად მოურიეთ მომზადების შემდეგ.  გაფრთხილება: შოკოლადი შეიძლება ძალიან გაცხელდეს! თუ შოკოლადი მეტ დროს საჭიროებს, დაამატეთ 10 წამი მომზადების დრო. ყურადღებით იყავით შოკოლადთან, რადგან ის შეიძლება გადახურდეს და დაიწვას.
ფინჯანის ნამცხვარი	1-4 ფინჯანი	3 	გააკეთეთ ნამცხვარი რეცეპტის მიხედვით. მოათავსეთ ფინჯანი მბრუნავი სადგარის კიდესთან. მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

6.2 ფინჯანის ნამცხვრის რეცეპტები

ფინჯანის ნამცხვარი არაქისის კარაქით	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2½ სუფრის კოვზი (25 გ) პურის ფქვილი	
2 სუფრის კოვზი (30 გ) რუხი ყავისფერი შაქარი	
¼ სუფრის კოვზი სამზარეულოს გამაფხვიერებელი	
1½ სუფრის კოვზი (15 გ) ბოსტნეულის ზეთი	
¼ სუფრის კოვზი ვანილის ექსტრაქტი	
2 სუფრის კოვზი (30 გ) გლუვი არაქისის კარაქი	
1	საშუალო კვერცხი

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ვანილის ექსტრაქტი, არაქისის კარაქი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- მოათავსეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მომზადეთ  -ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

ზემოდან მოასხით შოკოლადის სპრეი.

რჩევა: თუ გსურთ, გამოიყენეთ ხრამუნა არაქისის კარაქი.

ჟოლოს ფინჯანის ნამცხვარი	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2½ სუფრის კოვზი (25 გ) პურის ფქვილი	
2½ სუფრის კოვზი (30 გ) შაქრის ფხვნილი	
¼ სუფრის კოვზი სამზარეულოს გამაფხვიერებელი	
1½ სუფრის კოვზი (15 გ) ბოსტნეულის ზეთი	
½ სუფრის კოვზი ვანილის ექსტრაქტი	
1	საშუალო კვერცხი
1½ სუფრის კოვზი	ჟოლოს უთესლო ჯემი

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ვანილის ექსტრაქტი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- შეურიეთ ჯემი კოვზით, ისე რომ წარმოიქმნას ზოლები.
- მოათავსეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მომზადება  -ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

მორთეთ ვანილის კარაქის კრემით.

სტაფილოს ნამცხვარი ფინჯანში	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2 სუფრის კოვზი (20 გ)	პურის ფქვილი
2½ სუფრის კოვზი (30 გ)	ღია ყავისფერი
¼ სუფრის კოვზი	სამზარეულოს გამაფხვნიერებელი
¼ სუფრის კოვზი	დაფქული დარიჩინი
¼ სუფრის კოვზი	დაფქული მუსკატის კაკალი
1 სუფრის კოვზი	დაფქული ნუში
1½ სუფრის კოვზი (15 გ)	მზესუმზირის ზეთი
	½ ფორთოხლის ცედრა
30 გ	გაზენილი სტაფილო
1	საშუალო კვერცხი
კრემის შიგთავსი:	15 გ კარაქი, დარბილებული 40 გ შაქრის ფხვნილი 40 გ სრულცნიმიანი ნაღების ყველი ½ სუფრის კოვზი ფორთოხლის წვენი

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ მზესუმზირის ზეთი, ფორთოხლის ცედრა, გაზენილი სტაფილო და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- მოათვსეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მოამზადეთ ჰუ-ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.
- ტოპინგი მოამზადეთ კარაქის, შაქრის პუდრის, ნაღების ყველის და ფორთოხლის წვენის ერთმანეთში არევით.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი. აცალეთ ნამცხვარს გაგრილება, შემდეგ დაუმატეთ ტოპინგი.

ვაშლის ნამცხვარი ფინჯანში	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2½ სუფრის კოვზი (25 გ)	პურის ფქვილი
2 სუფრის კოვზი (30 გ)	რუხი რბილი შაქარი
¼ სუფრის კოვზი	სამზარეულოს გამაფხვნიერებელი
¼ სუფრის კოვზი	დაფქული დარიჩინი
1½ სუფრის კოვზი (15 გ)	ბოსტნეულის ზეთი
1	საშუალო კვერცხი
1½ სუფრის კოვზი (30 გ)	ვაშლის სოუსი
ნახევარი (7 გ)	დიეტური ორცხოხილა, დაქუცმაცებული

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი (გარდა ბისკვიტის) ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- ფრთხილად შეურიეთ ვაშლის სოუსი კოვზით ისე, რომ რომ გამოვიდეს ზოლები.
- ზემოდან მოაყარეთ დაქუცმაცებული დიეტური ბისკვიტი.
- მოათვსეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მომზადება ჰუ-ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი. ზემოდან მოათავსეთ ვანილის ნაყინის ბურთულა.



გაფრთხილება! ვაშლის სოუსი ცხელი იქნება.

შოკოლადით გაჯერებული ფინჯანის ნამცხვარი	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2½ სუფრის კოვზი (25 გ) პურის ფქვილი	
2 სუფრის კოვზი (12 გ) კაკაოს ფხვნილი	
2½ სუფრის კოვზი (30 გ) შაქრის ფხვნილი	
¼ სუფრის კოვზი	სამზარეულოს გამაფხვიერებელი
1½ სუფრის კოვზი (15 გ) ბოსტნეულის ზეთი	
¼ სუფრის კოვზი	ვანილის ექსტრაქტი
1	საშუალო კვერცხი

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ვანილის ექსტრაქტი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- მოათვესეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მოამზადეთ -ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

მორთეთ შოკოლადის კარაქის კრემით.

რჩევა: შოკოლადის ფორთოხლის ტორტის მოსამზადებლად შეცვალეთ ვანილის ექსტრაქტი ½ სუფრის კოვზი ფორთოხლის ექსტრაქტით.

ლიმონის ნამცხვარი ფინჯანში	
ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის:	
2½ სუფრის კოვზი (25 გ) პურის ფქვილი	
2½ სუფრის კოვზი (30 გ) შაქრის ფხვნილი	
¼ სუფრის კოვზი	სამზარეულოს გამაფხვიერებელი
1½ სუფრის კოვზი (15 გ) ბოსტნეულის ზეთი	
1 სუფრის კოვზი	ლიმონის ცედრა
1	საშუალო კვერცხი
ტოპინგი:	1 სუფრის კოვზი ლიმონის წვეთი შეურიეთ 2 სუფრის კოვზს შაქრის ფხვნილს

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ლიმონის ცედრა და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- მოათვესეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მოამზადეთ -ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.
- მოამზადეთ სარკალა ლიმონის წვეთის შაქრის ფხვნილთან შერევით
- მომზადების შემდეგ, გააფხვიერეთ ნამცხვარი, მთელი ზედაპირი გაჩხვლიტეთ ჩხირით, შემდეგ მოასხით ტოპინგი ნამცხვარს და გააჩერეთ 30 წამი.

6.3 ავტომატური გაღობა

ავტომატური გაღობა	წონა	დილაკი	პროცედურა
ხორცი/თევზი/ფრინველი (მთელი თევზი, თევზის სტიკები, თევზის ფილე, ქათმის ფეხები, ქათმის მკერდი, დაფუჭილი ხორცი, სტიკი, კოტლეტი, ბურგერი, სოსისი)	0.2-1.0 კგ	 x1	- მოათვესეთ საკვები ფრტყელ თეფშზე მბრუნავი სადგარის ცენტრში. - როდესაც გაისმის ხმოვანი სიგნალი, გადაატრიალეთ საკვები, გადადეთ და გაყავით. თხელი და თბილი ადგილები დაფარეთ ალუმინის ფოლგით. - გაღობის შემდეგ, შეხვით ალუმინის ფოლგაში 15-45 წთ, მთლიანად გაღობამდე. - ხორცის ფარში: როდესაც გაისმის ხმოვანი სიგნალი, გადაატრიალეთ საკვები. თუ შესაძლებელია, ამოიღეთ გაღობილი ნაწილები.
 არ არის შესაფერისი მთელი ფრინველისთვის.			
პური	0.1-1.0 კგ	 x2	- განაწილეთ ბრტყელ თეფშზე სადგარის ცენტრში. 1.0 კგ, განაწილეთ პირდაპირ სადგარზე. - როდესაც გაისმის ხმოვანი სიგნალი, გადაატრიალეთ, გადააწვეთ და ამოიღეთ გაღობილი ნაჭრები. - გაღობის შემდეგ, დაფარეთ ალუმინის ფოლგა 5-15 წთ მთლიანად გაღობამდე.

ი შეიყვანეთ მხოლოდ საკვების წონა. კონტეინერის წონის გარეშე. პროდუქტებისთვის, რომელთა წონა, მეტა ან ნაკლები ცხრილში მითითებული წონისა/რაოდენობისა, გამოიყენეთ ხელით მართვა. საბოლოო ტემპერატურა შეიცვლება საწყისი ტემპერატურის მიხედვით. სტიკები და კოტლეტები უნდა გაიყინოს ერთ ფენად. ფარში უნდა გაიყინოს თხელ ფორმაში.

6.4 საკვების და სასმელის გაცხელება

საკვები/სასმელი	რაოდენობა -გ/მლ-	სიმძლავრის დონე	დრო -წთ-	მეთოდი
რძე, 1 ჭიქა	150	900 ვტ	1	არ დააფაროთ
წყალი, 1 ჭიქა	150	900 ვტ	2	არ დააფაროთ
6 ჭიქა	900	900 ვტ	8-10	არ დააფაროთ
1 ჯამი	1000	900 ვტ	9-11	არ დააფაროთ
ერთი თევზი საკვები	400	900 ვტ	4-6	დააფარეთ, მომზადების პროცესის ნახევარში
წვნიანი/მოშუშული	200	900 ვტ	1-2	დააფარეთ, მოურიეთ გაცხელების შემდეგ
ბოსტნეული	500	900 ვტ	3-5	დააფარეთ, მომზადების პროცესის ნახევარში
ხორცი, 1 ნაჭერი ¹⁾	200	900 ვტ	3	ზემოდან თხლად წაუსვით სოუსი, დააფარეთ
თევზის ფილე ¹⁾	200	900 ვტ	3-5	დააფარეთ
ნამცხვარი, 1 ნაჭერი	150	450 ვტ	1/2-1	გადაიღეთ ბრტყელ თევზზე
ბავშვის საკვები, 1 ქილა	190	450 ვტ	1/2-1	გადაიტანეთ შესაფერის მიკროტალღულ კონტეინერში, გაცხელების შემდეგ კარგად მოურიეთ და შეამოწმეთ ტემპერატურა
მარგარინის ან კარაქის გალღობა ¹⁾	50	900 ვტ	1/2	დააფარეთ
შოკოლადის გაღობა	100	450 ვტ	3-4	დროდადრო ურიეთ

¹⁾გაგრილებულიდან

6.5 გაღობილი

საკვები	რაოდენობა -გ-	სიმძლავრის დონე	დრო -წთ-	მეთოდი	გაჩერების დრო -წთ-
გულიაში	500	270 ვტ	8-9	მოურიეთ გაღობის შუა პროცესში	10-30
ნამცხვარი, 1 ნაჭერი	150	90 ვტ	1-3	გადაიღეთ ბრტყელ თევზზე	5
ხილი	250	270 ვტ	3-5	გადაანაწილეთ თანაბრად, სრულ გაღობამდე პროცესის ნახევარში გადაატრიალეთ	5

6.6 მომზადება გაყინული

საკვებიდან	რაოდენობა -გ-	სიმძლავრის დონე	დრო -წთ-	მეთოდი	გაჩერების დრო -წთ-
თევზის ფილე	300	900 ვტ	9-11	დაფარვა	2
ერთი თევზი საკვები	400	900 ვტ	8-10	დაფარეთ, მოურიეთ 6 წუთის შემდეგ	2

6.7 მომზადება

საკვების	რაოდენობა -გ-	სიმძლავრის დონე	დრო- წთ-	მეთოდი	გაჩერების დრო -წთ-
ბროკოლი/ ბარდა	500	900 ვტ	6-8	დაამატეთ 4-5 სუფრის კოვზი წყალი, დააფარეთ, მოურიეთ მომზადების პროცესის ნახევარში	-
სტაფილო	500	900 ვტ	9-11	დაჭერით რგოლებად, დაამატეთ 4-5 სუფრის კოვზი წყალი, დააფარეთ, მოურიეთ მომზადების პროცესის ნახევარში	-
შემწვარი	1000	630 ვტ	34-38	შეკმაზეთ გემოვნებით, მოათავსეთ არაღრმა თევშზე, გადაატრიალეთ მომზადების პროცესის ნახევარში	10
თევზის ფილე	200	900 ვტ	4-6	შეკმაზეთ გემოვნებით, გადაიღეთ ბრტყელ თევშზე, დაფარეთ	2

თუ ღუმელი მუშაობს ნებისმიერ რეჟიმში 3 წუთის ან მეტი ხნის განმავლობაში, ცენტრალური დარჩება ჩართული 2 წუთი მომზადების დასრულების შემდეგ. გახსენით კარი და ის შეჩერდება, დახურეთ კარი და ის ისევ გაიშვება 2 წუთის დასრულებამდე (კარის გახსნის დროის ჩათვლით). თუ ღუმელი მუშაობს 3 წუთზე ნაკლებ ხანს, ცენტრალური არ ჩაირთვება.

7. მინიშნებები და რეკომენდაციები

7.1 ჭურჭელი მიკროტალღური ღუმელისთვის

ჭურჭელი	მიკროტალღური რეჟიმი უსაფრთხო	კომენტარები
ალუმინის ფოლგა/ კონტეინერები	✓ / X	საკვების გადაზუზებისგან დასაცავად შეიძლება იყოს გამოყენებული ალუმინის ფოლგის პატარა ნაჭრები. ფოლგა უნდა იყოს დამორბეული ღუმელის კედლებისგან მინიმუმ 2 სმ-ით, რომ არ წარმოიქმნას რკალური განმუხტვა. ფოლგის კონტეინერები არ არის რეკომენდებული, თუ ისინი არ არის მითითებული მწარმოებლის მიერ. ზედმიწევნით შეასრულეთ ინსტრუქციები.
ფაიფური და კერამიკა	✓ / X	ფაიფურის, თიხის, მოჭიჭული ჭურჭელი და ძვლის ჭურჭელი ჩვეულებრივ შესაფერისია, მხოლოდ ლითონის დეკორაციების გარეშე.
მინის ჭურჭელი, მაგ. Pyrex ®	✓	თხელი მინის ჭურჭლის გამოყენებისას საჭიროა სიფრთხილე, რადგან ის შეიძლება უცებ გასკდეს ან გაიბზაროს.
ლითონის ჭურჭელი	X	არ არის რეკომენდებული ლითონის ჭურჭლის გამოყენება მიკროტალღურ რეჟიმში, რადგან შეიძლება წარმოიქმნას რკალი, რაც შეიძლება გახდეს ხანძრის მიზეზი.
პლასტმასის/ პოლისტიროლის, მაგალითად, სწრაფი კვების კონტეინერები	✓	საჭიროა სიფრთხილე, რადგან მაღალ ტემპერატურებზე ზოგიერთი კონტეინერი შეიძლება გაიღუნოს, დადნეს ან იცვალოს ფერი.
გასაყინი/შესაწვავი პაკეტები	✓	უნდა გაიხვრიტოს ორთქლის გამოსასვლელად. უზრუნველყავით, რომ პაკეტები შესაფერისი იყოს მიკროტალღური გამოყენებისთვის. არ გამოიყენოთ პლასტმასის ან ლითონის მოსაჭერები, რადგან ისინი შეიძლება დადნეს ან ააღდეს ლითონის რკალის წარმოქმნის შედეგად.

ქალაქის თეფშები, ჭიქები და სამზარეულოს ქალაქი	✓	გამოიყენეთ მხოლოდ გასათბობად ან ტენის შესაწოვად. ყურადღებით იყავით, გადახურებამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
ჩალის და ზის კონტეინერები	✓	ასეთი მასალების გამოყენებისას, არ დატოვოთ ღუმელი უყურადღებოდ, რადგან გადახურებამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
მეორადი ქალაქი და გაზეთი	✗	შეიძლება შეიცავდეს ლითონის კვალს, რომელმაც შეიძლება გამოიწვიოს რკალი და შედეგად ხანძარი.

7.2 საკვების მომზადება მიკროტალღურ რეჟიმში

მიკროტალღურ რეჟიმში მომზადება	
შემადგენლობა	საკვები ცხიმის ან შაქრის მაღალი შემცველობით (მაგალითად, საშობაო პუდინგი, ტკბილი ღვეზელები) საჭიროებს ნაკლებ დროს. სიფრთხილეს საჭირო, რადგან გადახურებამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.
ზომა	თანაბარი მომზადებისთვის ყველა ნაჭერი უნდა იყოს იგივე ზომის.
საკვების ტემპერატურა	საკვების საწყისი ტემპერატურა მოქმედებს მომზადების საჭირო დროზე. საკვებში შიგთავსით (მაგალითად, ფუნთუშები ჯემით) გააკეთეთ ჩანაჭრები, ორთქლის და სითბოს გამოსაშვებად.
განთავსება	საკვების ყველაზე სქელი ნაჭრები (მაგალითად, ქათმის ფეხები) მოათავსეთ თეფშის პირთან ახლოს.
დაფარვა	გამოიყენეთ წებოვანი ლენტის მიკროტალღური ღუმელებისთვის ან შესაფერისი ზუფი.
გახვრეტა	ნაჭუჭით, კანით ან მემბრანით დაფარული საკვები, მომზადებამდე ან შეთბობამდე უნდა ჩაჩხვლიტოთ რამდენიმე ადგილას, რადგან დაგროვილმა ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს საკვების აფეთქება (მაგალითად, კარტოფილი, თევზი, ქათამი, სოსისი).
 მნიშვნელოვანია! არ შეიძლება კვერცხების გაცხელება მიკროტალღურ რეჟიმში, რადგან ისინი შეიძლება აფეთქდნენ, მომზადების დასრულების შემდეგაც კი (მაგალითად, კვერცხი ნაჭუჭის გარეშე ან მოხარშული კვერცხი).	
მორევა, გადატრიალება და გადაადგილება	თანაბარი მომზადებისთვის მნიშვნელოვანია მოურიოთ, გადაატრიალოთ და გადაადგილოთ საკვები მომზადების პროცესში. ყოველთვის გადაადგილოთ და მოურიეთ გარედან ცენტრის მიმართულებით.
დაცდა	დაცდის დრო აუცილებელია მომზადების შემდეგ, რომ სითბო თანაბრად განაწილდეს მთელ საკვებში.
ეკრანი	თბილი არეები შეიძლება დაიფაროს ფოლგის პატარა ნაჭრებით, რომლებიც ირეკლავენ მიკროტალღებს (მაგალითად, ქათმის ფეხები და ფრთები).

	დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, საკვების ღუმელიდან ამოღებისას, გამოიყენეთ ქვების დამჭერები ან ღუმელის ხელთათმანები. ყოველთვის, კონტეინერების, პოპკორნის ნაჭრების, ღუმელში მოსამზადებელი პაკეტების გახსნისას და ა.შ. დაიჭირეთ ისინი სახისგან და ხელისგან მოშორებით, ორთქლით დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად. ღუმელის კარის გახსნისას, ყოველთვის დაიჭირეთ თავი მოშორებით სითბური დამწვრობის ასარიდებლად. ორთქლის გამოსაშვებად და დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, გამომცხვარი საკვები გაცხელების შემდეგ დაჭერით ნაჭრებად.
--	---

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

პრობლემა	შეამოწმეთ, თუ . . .
მიკროტალღური მოწყობილობა არ მუშაობს სათანადოდ?	• დნადი მცველები მცველების განყოფილებაში ვარგისია. • დენი არ არის გამორთული. • თუ ავტომატური ამომრთველი ისევ ირთვება, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტროკოსს.

მიკროტალღური რეჟიმი არ მუშაობს?	• კარი არ არის სათანადოდ დახურული. • კარის მამჭიდროებლები და მათი ზედაპირები სუფთაა. • ლილაკი START დაჭერილია.
მბრუნავი სადგარი არ ბრუნავს?	• მბრუნავი სადგარის საყრდენი სწორად არის დაკავშირებული ამძრავთან. • ჭურჭელი არ სცილდება მბრუნავ სადგარს. • საკვები არ სცილდება მბრუნავი სადგარის კიდეებს და არ უშლის ხელს ბრუნვას. • ჩაღრმავებაში მბრუნავი სადგარის ქვეშ არაფერი არ არის.
მიკროტალღური რეჟიმი არ გამოირთვება?	• გამორთეთ მოწყობილობის ელექტროკვება. • მიმართეთ ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
შიდა განათება არ მუშაობს?	• მიმართეთ ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. შიდა განათების ნათურების გამოცვლა შესაძლებელია მხოლოდ ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრში.
საკვების გაცხელებას და მომზადებას უფრო მეტი დროა საჭირო, ვიდრე ადრე?	• დააყენეთ უფრო ვრცელი მომზადების დრო (ორმაგი რაოდენობა = თითქმის ორმაგი დრო) ან • თუ საკვები ჩვეულებრივზე უფრო ცივია, დროდადრო მოურიეთ ან გადაატრიალეთ ან • დააყენეთ უფრო მაღალი სიმძლავრე.
კარი არ იხსნება დენის გამორთვის გამო?	• ფრთხილად გახსენით კარი, გამოიწიეთ კარის შუშის ქვედა მარჯვენა კუთხე.

9. ტექნიკური ინფორმაცია

ცვლადი დენის ძაბვა	220-240 ვ, 50 ჰც, ერთფაზიანი
განაწილების ხაზის დნობადი მცველი/ამომრთველი	მინიმუმ 10 ა
ცვლადი დენის მოხმარების სიმძლავრე:	მიკროტალღური 1.4 კვტ
გამომავალი სიმძლავრე:	მიკროტალღური 900 ვტ (IEC 60705)
მიკროტალღური სიხშირე	2450 მჰც ¹⁾ (ჯგუფი 2/კლასი B)
გარე ზომები:	TB6SM261FB 596 მმ (სიგ) x 459 მმ (სიმ) x 404 მმ (სიღ)
კამერის ზომები	342 მმ (სიგ) x 207 მმ (სიმ) x 368 მმ (სიღ) ²⁾
ღუმელის ტევადობა	26 ლიტრი ²⁾
მბრუნავი სადგარი	Ø 325 მმ, მინა
წონა	დაახლ. 19 კგ

¹⁾ ეს პროდუქტი შეესაბამება EN55011 ევროპული სტანდარტის მოთხოვნებს. ამ სტანდარტის შესაბამისად, ეს პროდუქტი კლასიფიცირდება, როგორც მე-2 ჯგუფის B კლასის მოწყობილობა. მე-2 ჯგუფი ნიშნავს, რომ აღჭურვილობა სპეციალურად გენერირებს რადიოსიხშირულ ენერგიას ელექტრომაგნიტური გამოსხივების სახით საკვების სითბური დამუშავების მიზნით. B კლასის აღჭურვილობა ნიშნავს, რომ აღჭურვილობა ვარგისია საშინაო პირობებში გამოყენებისთვის.

²⁾ შიდა მოცულობა გამოითვლება მაქსიმალური სიგანის, სიღრმის და სიმაღლის გაზომვით. საკვების განთავსების ფაქტობრივი მოცულობა ბევრად ნაკლებია.

10. ენერგოეფექტურობა

პროდუქტის ინფორმაცია ენერგიის მოხმარებაზე და მაქსიმალურ დროზე, რათა მიაღწიოთ მოქმედ დაბალი ენერგიის რეჟიმს

ენერგიის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში	0,8 ვტ
დისპლევით ენერგომოხმარება ლოდინის რეჟიმში გამორთული ეკრანით	0,5 ვტ
მაქსიმალური დრო, რაც საჭიროა მოწყობილობისთვის, რომ ავტომატურად მიაღწიოს შესაბამის დაბალი ენერგიის რეჟიმს	5 წთ

11. გარემოსდაცვითი ინფორმაცია

ეს პროდუქტი შეიცავს ენერგოეფექტურობის F კლასის სინათლის წყაროს.

გადასამუშავებელი მასალები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერში გადასამუშავებლად.

ძველი საყოფაცხოვრებო ელექტროტექნიკის გადამუშავებაში მონაწილეობის მიღებით, თქვენ შეგაქვთ წვლილი გარემოსა და ადამიანების ჯანმრთელობის დაცვაში.



საყოფაცხოვრებო ტექნიკა, რომელიც მონიშნულია სიმბოლოთი არ გადაყარეთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. მიიტანეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ მეორადი გადამუშავების საწარმოში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

Jus sveikina AEG! Dėkojame, kad įsigijote mūsų prietaisą.



Patarimų apie naudojimą, informacinių brošiūrų, informacijos apie gedimų šalinimą, techninę priežiūrą ir remontą rasite svetainėje aeg.com/support



Norėdami daugiau receptų, patarimų, informacijos apie gedimų šalinimą, atsisiųskite programėlę **My AEG Kitchen**.



Galimi pakeitimai be įspėjimo.

TURINYS

1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS	59
2. ĮRENGIMAS	62
3. PRIETAISO APŽVALGA	64
4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI	65
5. NAUDOJIMAS	66
6. GAMINIMO LENTELĖS	69
7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI	72
8. KĄ DARYTI, JEI	73
9. SPECIFIKACIJOS	74
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS	74
11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI	75

1. ⚠️ SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 m. ir asmenys, turintys fizinę, sensorinę arba protinę negalią arba neturintys reikiamos patirties ir žinių, jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu, arba supažindinti su naudojimo instrukcijomis ir supranta galimus pavojus. Reikia žiūrėti, kad vaikai nežaistų su prietaisu. Valyti ir prižiūrėti prietaisą gali ne jaunesni nei 8 m. vaikai ir tik prižiūrint suaugusiems.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti didesniame nei 2000 m aukštyje virš jūros lygio.
- SVARBU! SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS: ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE, KAD GALĖTUMĖTE NAUDOTI ATEITYJE.
- ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite prietaiso, jei nėra sukamojo padėklo ir jo atraminio žiedo. Nenaudokite tuščio prietaiso.
- ĮSPĖJIMAS! Jei durelės ar durų izoliacija yra pažeista, krosnelės negalite jungti tol, kol kompetentingas asmuo nesutvarkė šių gedimų.

- ĮSPĖJIMAS! Tai atlikti yra pavojinga visiems, išskyrus kompetentingą asmenį, kuris gali apžiūrėti ir sutaisyti krosnelę nuimdamas išorinę dangą, kuri saugo nuo neigiamo mikrobangų energijos poveikio.
- ĮSPĖJIMAS! Skysčių ar kitokio maisto negalima šildyti sandariose talpyklose, nes jie gali sprogti.
- Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkiuose naudojant jį taip ar panašiai, kaip apibūdinta toliau: parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų darbuotojams skirtose virtuvėse; ūkiuose; skirti viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klientams; nakvynę ir pusryčius teikiančiose įstaigose.
- Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis.
- Ruošiant maistą mikrobangų krosnelėje, draudžiama naudoti metalinius indus.
- Nepalikite krosnelės be priežiūros naudodami vienkartinės plastikines, popierines ar kitokias degias talpyklas.
- Mikrobangų krosnelė skirta pašildyti maistą ir gėrimus. Džiovindami maistą ar drabužius arba šildydami šildančius kilimėlius, šlepetes, kempines, sudrėkusius drabužius ar panašius daiktus galite susižeisti, daiktai gali užsidegti ir galite sukelti gaisrą.
- Jei šildant maistą ima sklisti dūmai, NEATIDARYKITE DURELIŲ. Išjunkite krosnelę, ištraukite kištuką ir palaukite, kol nustos sklisti dūmai. Atidarius dureles, kai nuo maisto sklindant dūmams, gali kilti gaisras.
- Mikrobangų krosnelėje šildomi gėrimai gali pavėluotai staiga užvirti, todėl reikia būti atsargiems imant talpyklą.
- Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto stiklainių turinys prieš vartojimą turi būti sumaišytas ar suplaktas. Kad išvengtumėte nudegimų, patikrinkite jo temperatūrą.
- Nevirkite kiaušinių su lukštais, nešildykite kietai virtų kiaušinių, nes jie gali sprogti net ir baigus naudotis mikrobangų krosnele.
- Norint išvengti pavojaus, pažeistą prietaiso maitinimo laidą turi

pakeisti gamintojas, techninės priežiūros centro darbuotojas arba kvalifikuotas specialistas.

1.1 Priežiūra ir valymas

Durelės:

- Kad pašalintumėte visus likusius nešvarumus, minkštu, drėgnu skudurėliu reguliariai valykite abi durelių puses, durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius. Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to stiklas gali skilti.

Krosnelės vidus:

- Kaskart baigę naudotis, kol krosnelė dar šilta, minkštu drėgnu skudurėliu ar kempine nuvalykite aptaškytas ar aplietas vietas. Jei nešvarumai sunkiau nuvalomi, naudokite švelnų muilą ir kelis kartus pavalykite drėgnu skudurėliu, kol nuvalysite visus nešvarumus. Nenuimkite bangolaidžio dangtelio. Stenkitės, kad švelnus muilas ar vanduo neprasiskverbtų į mažas sienelėse esančias vėdinimo angas, nes tai gali pakenkti krosnei.
- Vidui valyti nenaudokite purškiamųjų valiklių. Pasinaudoję mikrobangų krosnele nuvalykite bangolaidžio dangtelį, išvalykite krosnelės vidų, nuvalykite sukamąjį padėklą ir jo atramą. Jie turi būti sausi ir neriebaluoti. Prisikaupę riebalai gali perkaisti, imti rūkti arba sukelti gaisrą.

Krosnelės išorė:

- Krosnelės išorę lengvai nuvalysite švelniu muilu ir vandeniu. Būtinai nuvalykite muilą drėgnu skudurėliu ir nusauskinkite išorę sausu rankšluosčiu.

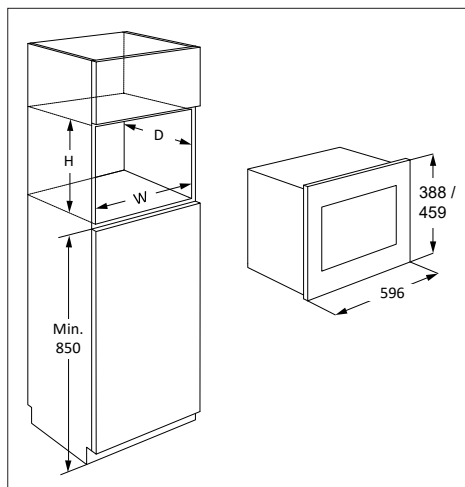
Valdymo skydelis:

- Prieš valydami atidarykite dureles, kad išjungtumėte valdymo skydelį. Valdymo skydelį reikia valyti labai atsargiai. Švelniai valykite skydelį skudurėliu, sudrėkintu tik vandeniu, kol jis taps švarus. Nenaudokite per daug vandens. Nenaudokite jokių chemikalų ar šlifuojamųjų valiklių.

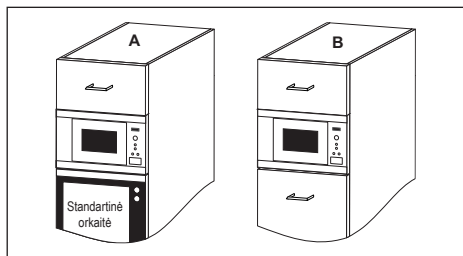
Sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama:

- Išimkite sukamąjį padėklą ir jo atramą iš krosnelės. Nuplaukite sukamąjį padėklą ir jo atramą vandeniu su švelniu muilu. Nusausinkite minkštu skudurėliu. Ir sukamąjį padėklą, ir jo atramą galima plauti indaplovėje.
- SVARBU! Valykite krosnelę reguliariai ir pašalinkite visus maisto likučius. Jei krosnelė bus laikoma nešvari, ilgainiui gali būti sugadintas jos paviršius, dėl to gali sutrumpėti prietaiso naudojimo laikas arba susidaryti pavojingų situacijų.
- Būkite atsargūs, kad, išimant indus iš prietaiso, besisukantis pagrindas nepajudėtų iš vietos.
- SVARBU! Negalima naudoti garinio valiklio.
- Mikrobangų krosnelė suprojektuota naudoti kaip įmontuojama.
- Prietaiso negalima statyti spintelėje.
- Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista.
- ĮSPĖJIMAS! Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidėgintų.
- SVARBU! Valydami bet kurią mikrobangų krosnelės dalį nenaudokite komercinių krosnelių valiklių, garinių valiklių, šlifuojamųjų, šiurkščių valiklių, bet kokių valiklių, kuriuose yra natrio hidroksido ar šveitiklių.

2. ĮRENGIMAS



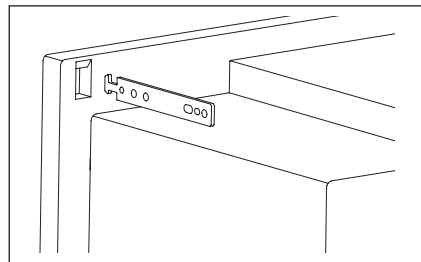
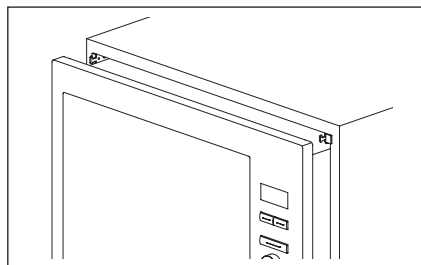
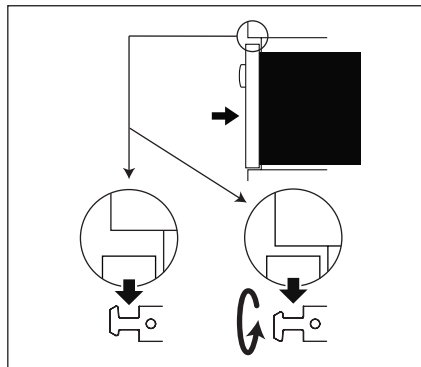
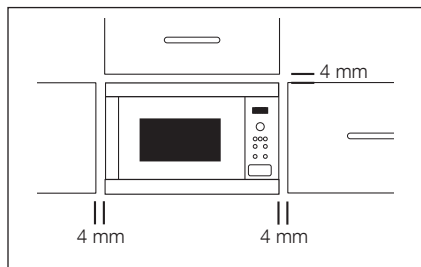
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



Padėtis	Nišos dydis		
	P	G	A
A	562 x 550 x 450		
B	562 x 500 x 450		

Matmenys (mm)

2.1 Prietaiso įrengimas

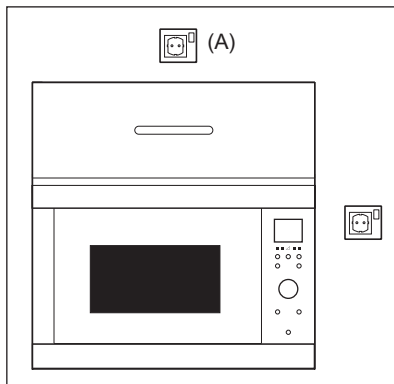


1. Pašalinkite visas pakuotės dalis ir atidžiai patikrinkite, ar nėra sugadinimo požymių.
2. Pritvirtinkite kabliukus prie virtuvės spintelės pagal pateiktą instrukcijų lapą ir šabloną.
3. Lėtai įstatykite prietaisą į virtuvės spintelę,

nestumkite. Prietaisą reikia pakelti ant kėlimo kabliukų ir įleisti į vietą. Jei įleisti sklandžiai nepavyksta, kabliuką galima apsukti. Orkaitės priekinė plokštė turi uždengti spintelės angą priekyje.

4. Įsitinkinkite, kad prietaisas stovi stabiliai, nėra palinkęs. Įsitinkinkite, kad tarp spintelės durelių viršuje ir viršutinio karkaso yra 4 mm tarpas (žr. pav.).

2.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.
- Norint išvengti pavojaus, pažeistą prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros centro darbuotojas arba kvalifikuotas specialistas.
- Lizdas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).
- Įjunkite prietaisą į vienfazės 220-240 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 10 A saugiklis.
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštrių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo srities viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

2.3 Papildomi patarimai

Nenaudokite mikrobangų krosnelės aliejui prieš kepat šildyti. Negalima reguliuoti temperatūros ir dėl aliejaus gali kilti gaisras. Jei norite pasigaminti kukurūzų spragėsių, naudokite tik specialius kukurūzų spragėsių gaminimo indus.

ŠIRDIES STIMULIATORIUS turintys asmenys turėtų pasitarti su gydytoju arba širdies stimulatoriaus gamintoju dėl atsargumo priemonių naudojant mikrobangų krosneles.

Nieko nepilkite ir neikiškite į durelių užrakto angas ar vėdinimo angas. Išsiliejimų atveju iš karto išjunkite ir atjunkite krosnelę, o tada paskambinkite ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.

Niekaip nemodifikuokite krosnelės.

Naudokite tik šiai krosnei skirtą sukamąjį padėklą ir jo atramą. Nesinaudokite krosnele be sukamojo padėklo.

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

- Prieš plaudami sukamąjį padėklą vandeniu, palaukite, kol jis atvės.

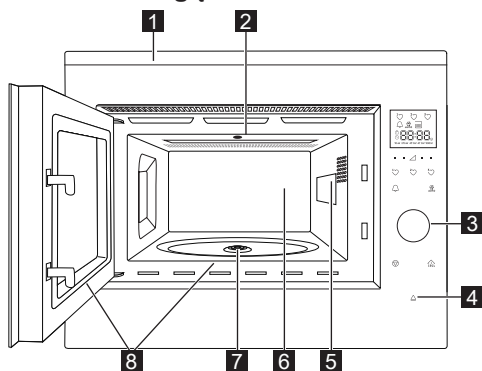
- Nedėkite karšto maisto ar karštų reikmenų ant šalto sukamojo padėklo.
- Nedėkite šalto maisto ar šaltų reikmenų ant karšto sukamojo padėklo.

Nei gamintojas, nei platintojas neprisiima atsakomybės už krosnelės sugadinimą ar asmenų sužalojimą, jei nebuvo laikytasi tinkamos prijungimo prie elektros procedūros. Kartais ant krosnelės sienelių, aplink durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius gali susikaupti vandens garų ar lašelių. Tai normalu ir tai nereiškia, kad mikrobangų krosnelėje įvyko nuotėkis ar ji veikia netinkamai.

Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

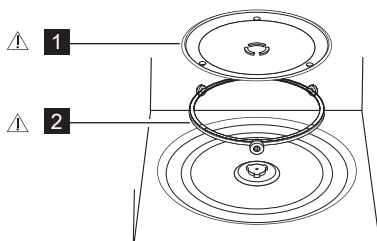
3. PRIETAISO APŽVALGA

3.1 Mikrobangų krosnelė



- 1 Priekio apdaila
- 2 Krosnelės lemputė
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Durelių atidarymo mygtukas
- 5 Bangolaidžio dangtelis (nenuimkite)
- 6 Krosnelės vidus
- 7 Tarpiklis
- 8 Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai

3.2 Priedai



Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1 Sukamasis padėklas
 - 2 Sukamojo padėklo atrama
- Padėkite sukamąjį padėklą angos vietoje.
 - Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
 - Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.

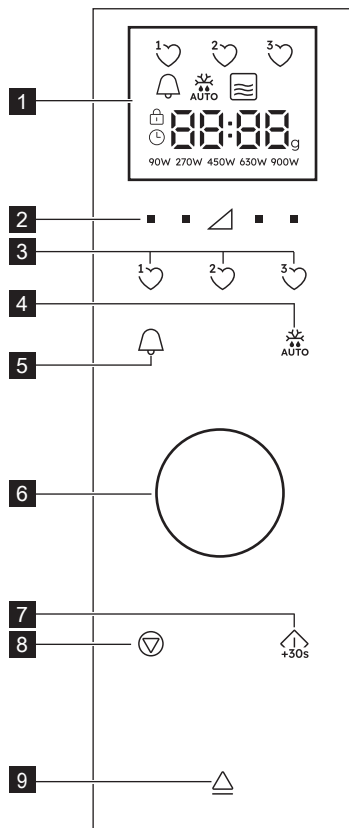


Užsisakydami priedus turėkite omenyje du dalykus: dalies pavadinimą ir modelio pavadinimą, kuriuos reikės pasakyti pardavėjui arba įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.

ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite mikrobangų krosnelės, jei šios dalys nepritvirtintos.

3.3 Valdymo skydelis



1 Skaitmeninio ekrano indikatoriai:

 Dažniausiai naudojamieji

 Virtuvės laikmatis

 Automatinis atšildymas

 Mikrobangų krosnelė

 Sustabdyti / atšaukti

 Vaiko saugos užraktas

 Nustatyti laikrodį

 Ekrano segmentai

 Svoris

 Galios lygis

2 Galios lygio reguliavimo mygtukai

3 Dažniausiai naudojamųjų mygtukai

4 Automatinio atšildymo mygtukas

5 Virtuvės laikmačio mygtukas

6 Laikmačio / Svorio rankenėlė

7 Paleidimo / patvirtinimo / greito paleidimo mygtukas

8 Sustabdymo mygtukas

9 Durelių atidarymo mygtukas

4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

4.1 Prijungimas

Kai orkaitė prijungiama pirmą kartą, galite nustatyti laikrodį. Krosnelėje yra 24 val. laikmatis.

1. Krosnelė supypsės, ir visos ekrano piktogramos pusei sekundės išsijungs. Naudokite ratuką laikrodžių įjungti („on“) arba išjungti („off“).
- 2a. Norėdami išjungti laikrodį, pasukite ratuką, kol ekrane bus rodoma off („Išjungta“), tuomet nuspauskite mygtuką **START**. Orkaitė paruošta naudoti.

 Jei laikrodį išjungėte ir vėl norite jį įjungti, du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS** ir eikite prie 2b punkto.

- 2b. Norėdami įjungti laikrodį, pasukite ratuką, kol ekrane bus rodoma on („Įjungta“), tuomet nuspauskite mygtuką **START**.

Pavyzdys: Nustatytinas laikas yra 18:45.

1. Pasukite rankenėlę, kad nustatytumėte valandas.
2. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.

3. Sukite ratuką minutėms nustatyti.
4. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.

 Esant nustatytam laikrodžiui, ekrane rodomas laikas ir data.

4.2 Parengties režimas (Ekonomijos režimas)

Penkias minutes nenaudojama krosnelė automatiškai persijungia į parengties režimą.

Pavyzdys: Jei laikrodis nebuvo nustatytas: Ekranas išsijungia. Norėdami išjungti parengties režimą, atidarykite duris, nuspauskite bet kokią mygtuką arba pasukite ratuką.

Pavyzdys: Jei laikrodis buvo nustatytas: Po 5 min. laikas rodomas.

4.3 Laikrodžio reguliavimas, kai nustatytas

Galite reguliuoti laikrodį po to, kai jis buvo nustatytas.

Pavyzdys: Keitimas iš 18.45 į 19.50.

1. Du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS**.
2. Paspauskite mygtuką **START**.
3. Sukite ratuką, kol bus rodoma „19“.
4. Paspauskite mygtuką **START**.
5. Sukite ratuką, kol bus rodoma „50“.
6. Paspauskite mygtuką **START**.

4.4 Norėdami atšaukti laikrodžio nustatymą ir nustatyti parengties režimą (Ekonomijos režimą)

1. Du kartus nuspauskite mygtuką **VIRTUVĖS LAIKMATIS**.
2. Pasukite rankenėlę, kol bus parodyta „OFF“.
3. Paspauskite mygtuką **START**, kad patvirtintumėte.

4.5 Vaiko saugos užraktas

Krosnelėje integruota saugos funkcija, kuri apsaugo nuo atsitiktinio krosnelės įjungimo, žaidžiant vaikams. Nustačius užraktą, jokia mikrobangų krosnelės dalis neveiks, kol saugos funkcija nebus išjungta. Užraktą įjungti ar išjungti galima tik krosnei neveikiant.

Pavyzdys: Užrakto įjungimas. Palaikykite paspaudę mygtuką **STOP**, kol įsijungs vaiko saugos užrakto simbolis.

Pavyzdys: Užrakto išjungimas. Palaikykite nuspaudę mygtuką **STOP** (sustabdyti), kol vaiko saugos užrakto simbolis išsijungs.

 Kai vaiko saugos užraktas įjungtas, visi mygtukai, išskyrus **STOP**, yra išjungti.

4.6 Pirminis valymas



ISPĖJIMAS!

Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.

- Ištraukite visus priedus iš mikrobangų krosnelės.
- Kruopščiai išvalykite krosnelės vidų drėgna šluoste.

5. NAUDOJIMAS

5.1 Mikrobangų krosnelės naudojimas

Pavyzdys: Pašildykite sriubą 2 minutes ir 30 sekundžių pasirinkę 630 W mikrobangų galią.

1. Paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką į dešiniąją trikampio pusę, kol bus rodoma „630 W“.
2. Pasukite rankenėlę ir įveskite laiką.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

 Gaminimo mikrobangomis režimu paspaudę mygtuką tiesiai po reikiamu nustatymu galite nureguliuoti galios lygį. Galite nustatyti galios lygį krosnelei

veikiant laikydami nuspaudę reikiamą **GALIOS LYGIO** mygtuką mygtuką, kol ekrane bus pasirinktas naujas galios nustatymas. Dėl per didelės galios ar per ilgo gaminimo galima perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą.

Jei pasirinktas nustatymas 900 W, maksimalus mikrobangų krosnelės veikimo laikas yra 15 minučių.

Jeigu krosnelė kurio nors režimu veikia tris minutes ar ilgiau, pabaigus gaminti ventiliatorius dar veiks dviem minutėms.

Atidarius dureles jis sustos, o uždarius – vėl įsijungs, kol dvi minutės (įskaitant ir durelių atidarymo laiką) praeis. Jeigu krosnelė veikia trumpiau nei tris minutes, ventiliatorius neįsijungs.

Pasibaigus gaminimo operacijai, besisukantis padėklas toliau suksis, kol

grįš į pradinę padėtį. Krosnelės vidaus apšvietimo lemputė švies tol, kol padėklas sustos arba 5 sekundes (priklausomai nuo to, kas trunka ilgiau). Pasibaigus operacijai, skleidžiamas garsinis signalas. Jei operacijos metu atidaromos durelės, padėklas nustos suktis.

5.2 Galios lygis

Galios parametras	Siūloma naudoti
900 W / DIDELIS	Naudojama norint greitai gaminti arba pašildyti, (pvz., sriubą, troškinius, konservuotą maistą, karštus gėrimus, daržoves, žuvį ir pan).
630 W	Naudojama norint ilgiau gaminti tankų maistą, pvz., kepsnius, maltos mėsos kepsnius ir patiekalus lėkštėse, taip pat patiekalus, su kuriais reikia elgtis atsargiau, pvz., sūrio padažus ir biskvitinius pyragaičius. Nustačius šį žemesnį parametą, padažas neužvirs, o maistas keps tolygiai neperkepdamas kraštuose.
450 W	Tankiam maistui, kuris įprastai gaminamas ilgai, (pvz., jautienos patiekalams), patariama naudoti šį galios parametą, kad mėsa išliktų minkšta.
270 W / ATŠILDYMAS	Jei norite atšildyti, pasirinkite šį galios parametą, kad užtikrintumėte, jog maistas visiškai atšils. Šis parametras taip pat idealiai tinka ryžiams, makaronams, koldūnams virti ir kiaušinių padažui gaminti.
90 W	Lengvai atšildyti, (pvz., kremiam pyragui ar tešlai).
0 W	Skirta palaikyti / virtuviniam laikmačiui.

W = VATAS

5.3 Sumažintas galios lygis

Gaminimo režimas	Standartinis laikas	Sumažintas galios lygis
Mikrobangos 900 W	15 min	Mikrobangų krosnelė 630 W

5.4 Gaminimo laiko reguliavimas gaminimo metu

Gaminimo metu galite reguliuoti gaminimo laiką.

Pavyzdys: Norėdami pridėti du minutes (120 sekundžių) paspaudus mygtuką **START**.

1. Paspauskite mygtuką **START** keturis kartus. Gaminimo laikas pailgės 120 sekundžių.

5.5 Mygtuko „Stop“ naudojimas

Norėdami įeiti į pauzės režimą, mygtuką **STOP** paspauskite vieną kartą.

Dar kartą paspauskite mygtuką **STOP**, kad atšauktumėte gaminimo laiką.

5.6 Virtuvės laikmatis

Virtuvės laikmačio nustatymas.

1. Paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS** mygtuką.

2. Pasukite rankenėlę ir įveskite laiką.
3. Paspauskite mygtuką **START**. Laikmatis automatiškai pasileis.

 Laikmačiui veikiant laiką galima pailginti pasukus rankenėlę arba paspaudus mygtuką **START**. Laikmačio funkcija galima naudotis tik krosnei neveikiant.

5.7 Greitoji paleistis

Galite iš karto pradėti gaminti 900 W / DIDELIS nustatymu 30 sekundžių paspaudę mygtuką **START**.

 Norėdami pridėti daugiau laiko, paspauskite mygtuką **START**.

5.8 Nutildymas

Garso išjungimas.

1. Tris kartus paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS** mygtuką, kol ekrane bus rodoma „Soun“ (gars.)

2. Sukite rankenėlę, kol bus rodoma „OFF“ (išj.)
3. Paspauskite mygtuką **START**.

Garso įjungimas.

1. Tris kartus paspauskite **VIRTUVĖS LAIKMATIS** mygtuką, kol ekrane bus rodoma „Soun“ (gars.)
2. Sukite rankenėlę, kol bus rodoma „on“ (įj.)
3. Paspauskite mygtuką **START**.

5.9 Pristabdymas

Pristabdymas apdorojant mikrobangomis.

1. Paspauskite mygtuką **STOP** arba atidarykite dureles.
2. Krosnelės veikimas bus iki penkių minučių pristabdytas.
3. Norėdami toliau tęsti, paspauskite mygtuką **START**.

5.10 Dažniausiai naudojamieji

Kepsninėje yra trys dažniausiai naudojamų receptų parinktys.

- ¹♥ Sviesto minkštinimas
- ²♥ Šokolado tirpdymas
- ³♥ Pyragėlis puodelyje

Pavyzdys: Sviesto minkštinimas.

1. Vieną kartą paspauskite **1 AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką.
2. Pasukite rankenėlę, kad įvestumėte svorį.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

i Jei ekrano segmentai rodo besisukantį šabloną, tai rodo, kad maistą reikia suplakti arba apversti. Norėdami tęsti, paspauskite mygtuką **START**. Baigiantis automatinio atšildymo laikui, programa automatiškai išsijungs. Galios lygiai iš anksto nustatytiems Dažniausiai naudojamiems receptams negali būti reguliuojami. Galima gaminti 1-4 pyragėlius puodelyje.

! ĮSPĖJIMAS! Šokoladas gali būti labai karštas! Jei šokoladą reikia gaminti ilgiau, pridėkite 10 sekundžių. Būkite atsargūs imdami šokoladą kadangi jis gali perkaisti ir nudeginti.

Dažniausiai naudojamųjų perrašymas savo receptams.

1. Norėdami pasirinkti galią, paspauskite **GALIOS LYGIO** mygtuką.
2. Pasukite rankenėlę, kad įvestumėte reikiamą gaminimo laiką.
3. Laikykite nuspaudę pageidaujamą **AUTOMATINIO GAMINIMO** mygtuką, kol išgirsite pyptelėjimą ir pamatysite dažniausiai naudojamųjų širdies.

Dažniausiai naudojamųjų atstatymas į gamyklinius nustatymus.

1. Paspauskite mygtuką **STOP**.
2. Tris sekundes palaikykite nuspaudę **GALIOS LYGIO 450 W** mygtukus. Krosnelė nustatys dažniausiai naudojamuosius į gamyklinius nustatymus.

5.11 Automatinis atšildymas

Automatinio atšildymo funkcija pagal maisto svorį automatiškai nustato tinkamą gaminimo režimą ir gaminimo laiką.

Galite rinktis iš dviejų automatinio atšildymo meniu.

1. Automatinis atšildymas: Mėsa / žuvis / paukštiena
2. Automatinis atšildymas: Duona

Pavyzdys: 0,2 kg svorio kepsnio atšildymas.

1. Vieną kartą paspaudę **AUTOMATINIO ATŠILDYMO** mygtuką, pasirinkite automatinio atšildymo meniu.
2. Pasukite rankenėlę, kad pasirinktumėte svorį.
3. Paspauskite mygtuką **START**.

i Jei ekrano segmentai rodo besisukantį šabloną, tai rodo, kad maistą reikia suplakti arba apversti. Norėdami tęsti, paspauskite mygtuką **START**. Baigiantis automatinio atšildymo laikui, programa automatiškai išsijungs. Automatinio atšildymo režimu laiko/galios keitimai negalimi.

6. GAMINIMO LENTELĖS

6.1 Dažniausiai naudojamieji

Dažniausiai naudojamieji	Svoris	Mygtukas	Eiga
Sviesto minkštinimas	0.05-0.25 kg	1 	Padėkite sviestą į „pyrex“ lėkštę. Gerai suplakite po gaminimo.
Šokolado tirpinimas	0.1-0.2 kg	2 	Sulaužykite šokoladą į gabaliukus. Sudėkite šokoladą į „pyrex“ lėkštę. Suplakite, kai pasigirsta signalas. Gerai suplakite po gaminimo.  ĮSPĖJIMAS : Šokoladas gali būti labai karštas! Jei šokoladą reikia gaminti ilgiau, pridėkite 10 sekundžių. Būkite atsargūs imdami šokoladą kadangi jis gali perkaisti ir nudeginti.
Pyragėlis	1-4 puodelyje	3 	Pagaminkite pyragėlį pagal receptą. Pastatykite puodelį ant sukamojo padėklo krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

6.2 Pyragėlio puodelyje receptai

Obuolių apkepo pyragėlis puodelyje	
Ingredientai 1-am puodeliui:	
2½ šaukšto (25 g) miltų	
2 šaukšto (30 g) švelnaus rudojo cukraus	
¼ šaukštelio kepimo miltelių	
¼ šaukštelio malto cinamono	
1½ šaukšto (15 g) augalinio aliejaus	
1 vidutinio dydžio kiaušinis	
1½ šaukšto (30 g) obuolių tyrės	
pusė (7 g) sulaužyto trupinio biskvitinio sausainio	

Būdas:

- Sudėkite visus sausus ingredientus (išskyrus biskvitinį sausainį) į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
- Įpilkite augalinio aliejaus ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
- Švelniai šaukšteliu pridėkite obuolių tyrės taip, kad ji įsiterptų į mišinį.
- Viršų pabarstykite susmulkintu biskvitiniu sausainiu.
- Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
- Gaminkite naudodami . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo. Ant viršaus uždėkite kaušelj vanilinių ledų.

 **ĮSPĖJIMAS!** Obuolių tyrė bus karšta.

Morkų pyragėlis puodelyje	
Ingredientai 1-am puodeliui:	
2 šaukšto (20 g) miltų	
2½ šaukšto (30 g) švelnaus rudojo cukraus	
¼ šaukštelio kepimo miltelių	
¼ šaukštelio malto cinamono	
¼ šaukštelio žemės riešutų	
1 šaukšto maltų migdolų	
1½ šaukšto (15 g) saulėgrąžų aliejaus	
½ apelsino žievelės	
30 g tarkuota morka	
1 vidutinio dydžio kiaušinis	
Kreminis viršus:	15 g sviesto, suminkštinto 40 g cukraus pudros 40 g riebaus kreminio sviesto ½ šaukštelio apelsinų sulčių

Būdas:

- Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
- Įpilkite augalinio aliejaus, apelsino žievelės, tarkuotos morkos ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
- Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
- Gaminkite naudodami . Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
- Viršų pagaminsite sumaišę sviestą, cukraus pudrą, kreminį sūrį ir apelsinų sultis. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo. Leiskite pyragėliui atvėsti, tik tada pridėkite viršutinį sluoksnį.

Žemės riešutų sviesto pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

2½ šaukšto (25 g)	mielų
2 šaukšto (30 g)	švelnaus rudojo cukraus
¼ šaukštelio	kepimo miltelių
1½ šaukšto (15 g)	augalinio aliejaus
¼ šaukštelio	vanilės ekstrakto
2 šaukšto (30 g)	švelnaus žemės riešutų sviesto
1	vidutinio dydžio kiaušinis

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto, žemės riešutų sviesto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ³♥. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Ant viršaus užbarstykite šokolado.

Patarimas: Jeigu jums labiau patinka, galite naudoti trąškų žemės riešutų sviestą.

Riebus šokoladinis pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

2½ šaukšto (25 g)	mielų
2 šaukšto (12 g)	kakavos
2½ šaukšto (30 g)	smulkaus cukraus
¼ šaukštelio	kepimo miltelių
1½ šaukšto (15 g)	augalinio aliejaus
¼ šaukštelio	vanilės ekstrakto
1	vidutinio dydžio kiaušinis

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ³♥. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Papuoškite šokoladinio sviestinio kremo sūkurėliu.

Patarimas: Jeigu norite gaminti šokolado ir apelsinų pyragėlį, vanilės ekstraktą pakeiskite ½ šaukštelio apelsinų ekstrakto.

Avietinis pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

2½ šaukšto (25 g)	mielų
2½ šaukšto (30 g)	smulkaus cukraus
¼ šaukštelio	kepimo miltelių
1½ šaukšto (15 g)	augalinio aliejaus
¼ šaukštelio	vanilės ekstrakto
1	vidutinio dydžio kiaušinis
1½ šaukšto	besėkliai aviečių džemo

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Šaukšteliu į mišinį įterpkite džemo.
4. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
5. Gaminkite naudodami ³♥. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

Citrininių lašelių pyragėlis puodelyje

Ingredientai 1-am puodeliui:

2½ šaukšto (25 g)	mielų
2½ šaukšto (30 g)	smulkaus cukraus
¼ šaukštelio	kepimo miltelių
1½ šaukšto (15 g)	augalinio aliejaus
1 šaukštelio	citrinos žievelės
1	vidutinio dydžio kiaušinis
Viršui:	1 šaukštas citrinos sulčių, sumaišytų su 2 šaukštais smulkaus cukraus

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, citrinos žievelės ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ³♥. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto.
5. Viršų pašlakstykite citrinos sulčių ir smulkaus cukraus mišiniu.
6. Po gaminimo pabaksnokite pyragėlio viršų iešmu, o tada pašlakstykite ir palikite 30 sekundžių.

6.3 Automatinis atšildymas

Automatinis atšildymas	Svoris	Mygtukas	Eiga
Mėsa / žuvis / paukštiena (Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsiniai, dešrelės)	0.2-1.0 kg	 x1	- Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre. - Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija. - Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils. - Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis.  Netinka neišdorotai paukštienai.
Duona	0.1-1.0 kg	 x2	- Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo. - Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius. - Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.

 Įveskite tik maisto svorį. Neįskaičiuokite talpyklos svorio. Jeigu reikia pasverti maistą, kuris sveria daugiau ar mažiau nei pateikti svoriai / kiekiai, naudokitės rankinė funkcija. Galutinė temperatūra priklausys nuo pradinės temperatūros. Kepsnius ir žlėgtainius reikia atšildyti vienu sluoksniu. Maltą mėsą reikia atšaldyti plonais sluoksniais.

6.4 Maisto ir gėrimų šildymas

Maistas/gėrimai	Kiekis -g/ml-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas
Pienas, 1 puodelis	150	900 W	1	neuždenkite
Vanduo, 1 puodelis	150	900 W	2	neuždenkite
6 puodeliai	900	900 W	8-10	neuždenkite
1 patiekalas	1000	900 W	9-11	neuždenkite
Vienos lėkštės patiekalas	400	900 W	4-6	padažą apšlakstykite vandeniu, uždenkite, praėjus pusei kaitinimo laiko pamaišykite
Sriuba / troškiny	200	900 W	1-2	uždenkite, pašildę pamaišykite
Daržovės	500	900 W	3-5	jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite
Mėsa, 1 gabalėlis ¹⁾	200	900 W	3	plonai ant viršaus užpilkite padažą, uždenkite
Žuvies filė ¹⁾	200	900 W	3-5	uždenkite
Pyragas, 1 gabalėlis	150	450 W	½-1	įdėkite į kepimo indą
Kūdikų maistas, 1 indas	190	450 W	½-1	sudėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti talpyklą, pašildę gerai išmaišykite ir patikrinkite temperatūrą
Margarino ar sviesto tirpinimas ¹⁾	50	900 W	½	uždenkite
Šokolado lydymas	100	450 W	3-4	retkarčiais pamaišykite

¹⁾ atvėsinto

6.5 Atšildymas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Guliašas	500	270 W	8-9	praėjus pusei atšildymo laiko pamaišykite	10-30
Pyragas, 1 gabalėlis	150	90 W	1-3	įdėkite į kepimo indą	5
Uogos	250	270 W	3-5	tolygiai išdėliokite, praėjus pusei atšildymo laiko apverskite	5

6.6 Užšaldytų produktų gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Žuvies filė	300	900 W	9-11	uždenkite	2
Vienos lėkštės patiekalas	400	900 W	8-10	uždenkite, pamaišykite po 6 minučių	2

6.7 Gaminimas

Maistas	Kiekis -g-	Galios lygis	Laikas -Min-	Būdas	Palaikymo laikas -Min-
Brokoliai/ Žirneliai	500	900 W	6-8	įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei virimo laiko pamaišykite	-
Morkos	500	900 W	9-11	supjaustykite griežinėliais, įpilkite 4–5 valg. š. vandens, uždenkite, praėjus pusei gaminimo laiko pamaišykite	-
Kepsniai	1000	630 W	34-38	įberkite prieskonių pagal skonį, įdėkite į negiliajį kepimo formą, apverskite, įpusėjus kepimui	10
Žuvies filė	200	900 W	4-6	pastatykite ant apatinės lentynos	2



Jeigu krosnelė kuriuo nors režimu veikia tris minutes ar ilgiau, pabaigus galinti ventiliatorius dar veiks dviem minutėms. Atidarykite dureles, ir jis sustos, uždarykite – vėl įsijungs, kol nepraeis dvi minutės (įskaitant durelių atidarymo laiką). Jeigu krosnelė veikia trumpiau nei tris minutes, ventiliatorius neįsijungs.

7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI

7.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

Indai	Saugus naudoti mikrobangų krosnelėje	Komentarai
Aliuminio folija / folijos talpyklos	✓ / ✗	Maži aliuminio folijos lapai gali būti naudojami maistui nuo perkaitimo apsaugoti. Folija turi būti bent 2 cm atstumu nuo krosnelės sienelių, nes gali susidaryti kibirkštys. Nerekomenduojama naudoti folijos talpyklų, nebent tai nurodyta gamintojo; atidžiai vykdykite instrukcijas.
Porcelianiniai ir keraminiai indai	✓ / ✗	Porcelianiniai, moliniai, glazūruoti keraminiai dirbiniai ir kaulo porceliano indai paprastai tinkami naudoti, išskyrus dekoruotus metalinėmis detalėmis.
Stikliniai indai, pvz., „Pyrex®“	✓	Naudojant plonus stiklinius indus reikia būti atsargiems, nes staiga įkaitę jie gali sudužti ar įskilti.

Metalas	✗	Mikrobangų krosnelėje nerekomenduojama naudoti metalinių indų, nes jie ims kibirkščiuoti, o tai gali sukelti gaisrą.
Plastikas / polistirolas, pvz., greitojo maisto talpyklos	✓	Tokias talpyklas reikia naudoti atsargiai, nes esant aukštai temperatūrai jie gali iškrypti, išsilydyti ar pakeisti spalvą.
Šaldymo / kepimo maišeliai	✓	Turi būti pradurti, kad išeitų garai. Įsitinkite, kad maišeliai tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse. Nenaudokite plastikinių ar metalinių virvelių, nes jos gali ištirti arba dėl kibirkščių sukelti gaisrą.
Popierius – lėkštės, puodeliai ir virtuviniai popierius	✓	Naudokite tik šildyti ar drėgmei sugerti. Juos reikia naudoti atsargiai, nes perkaitinus gali kilti gaisras.
Šiaudinės ir medinės talpyklos	✓	Naudodami šias medžiagas visada prižiūrėkite krosnelę, nes dėl perkaitimo gali kilti gaisras.
Perdirbtas popierius ir laikraštis	✗	Gali būti metalinių dalelių, dėl kurių gali susidaryti kibirkštys ir kilti gaisras.

7.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai	
Sudėtis	Maistui, kuriame yra daug riebalų arba cukraus (pvz., Kalėdų pyragas, pyragėliai su mėsa), pakanka trumpesnio šildymo laiko. Tai reikia daryti atsargiai, nes dėl perkaitinimo gali kilti gaisras.
Dydis	Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jo dalys turi būti vienodo dydžio.
Maisto temperatūra	Nuo pradinės maisto temperatūros priklauso gaminimo trukmė. Įpaukite maistą su įdaru, (pvz., spurgas su uogiene), kad išleistumėte karštį ar garus.
Išdėstymas	Storiausias maisto dalis sudėkite patiekalo kraštuose. (Pvz., vištos kulšesles.)
Dangtelis	Naudokite ventiliuojamąją mikrobangų krosnelės maistinę plėvelę arba tinkamą dangtelį.
Pradūrimas	Prieš gaminant ar šildant maistą su lukštais, odele ar plėvele, jį reikia pradurti keliose vietose, nes susikaups garai ir maistas gali sprogti. Tai gali būti, (pvz., bulvės, žuvis, vištiena, dešrelės).
	 SVARBUI! Kiaušinių negalima šildyti mikrobangomis, nes jie gali sprogti, net ir baigti gaminti kiaušiniai, (pvz., nulupti, kietai virti kiaušiniai).
Maišykite, apverskite ir pakeiskite išdėstymą	Kad maistas mikrobangų būtų veikiamas tolygiai, jį reikia maišyti, apversti, pakeisti išdėstymą. Visada maišykite ir keiskite išdėstymą nuo išorės link centro.
Palaikymas	Baigus šildyti būtina palaikyti maistą neišimtą, kad šiluma pasiskirstytų vienodai.
Uždengimas	Šiltas vietas, (pvz., vištos šlaunelis ir sparnelius), galima uždengti nedidelėmis folijos, aarbat. š. indinčios mikrobangos, skiautėmis.



Imdami maistą iš krosnelės naudokitės indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tįrėkite, kad atidarydami talpyklas, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės maišelius ir kt. garais nenusidegintumėte veido ar rankų. Atidarydami krosnelės dureles visada atsitraukite, kad nenusidegintumėte išeinančiais garais ar karščiu. Pašildytą įdarytą keptą maistą supjaustykite, kad išeitų garai ir nenusidegintumėte.

8. KĄ DARYTI, JEI

Problema	Patikrinkite, ar ...
Mikrobangų prietaisas veikia netinkamai?	- Saugikliai saugiklių dėžėje veikia. - Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas. - Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Neveikia mikrobangų režimas?	- Durelės uždarytos tinkamai. - Durelių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs. - Mygtukas START buvo nuspaustas.

Sukamasis padėklas nesisuka?	- Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio. - Indai telpa ant sukamojo padėklo. - Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukintis. - Ertmėje po sukamuoju padėklu nieko nėra.
Mikrobangų krosnelė neišsijungia?	- Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės. - Paskambinkite įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.
Neveikia vidaus apšvietimas?	Paskambinkite savo įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui. Vidaus lemputę gali keisti tik apmokytas įgaliotas ELECTROLUX techninės priežiūros atstovas.
Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau?	- Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė). - Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite. - Nustatykite didesnį galios parametą.
Durės neatsidaro dėl nutrūkusio elektros tiekimo?	Atsargiai atidarykite dureles traukdami į išorę durelių apatinį dešinįjį kampą.

9. SPECIFIKACIJOS

Kintamosios srovės įtampa	220-240 V, 50 Hz, vienfazė
Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo	Mžiausia 10 A
Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangos	1.4 kW
Išeinamoji galia:	Mikrobangos 900 W (IEC 60705)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz ¹⁾ (2 grupė/B klasė)
Išorės matmenys:	TB6SM261FB 596 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G)
Vidaus matmenys	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) ²⁾
Krosnelės talpa	26 litrų ²⁾
Sukamasis padėklas	ø 325 mm, stiklas
Svoris	maždaug. 19 kg

¹⁾ Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus. Pagal šį standartą gaminys priskiriamas 2 grupės B klasės įrangai. 2 grupė reiškia, kad radijo dažnių energiją įranga sukuria elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu; ta energija naudojama apdoroti maistui karščiu. B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.

²⁾ Vidinis tūris apskaičiuojamas išmatuojant didžiausią plotį, gylį ir aukštį. Faktinis maisto užimamas tūris yra mažesnis.

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

Gaminio informacija apie energijos sąnaudas ir didžiausią trukmę pasiekti reikiamą režimą, naudojantį mažai energijos

Energijos sąnaudos parengties režimu, esant įjungtam ekranui	0.8 W
Energijos sąnaudos parengties režimu, esant išjungtam ekranui	0.5 W
Didžiausia trukmė pasiekti reikiamą režimą, naudojantį mažai energijos	5 min

11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

Šiame gaminyje yra F energijos vartojimo efektyvumo klasės šviesos šaltinis.

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta.

Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.



Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Laipni lūdzam AEG! Pateicamies par mūsu ierīces izvēli.



Lietošanas ieteikumus, brošūras, problēmu novēršanas ieteikumus, informāciju par pakalpojumiem un remontu skatiet vietnē: aeg.com/support



Lai iegūtu vairāk receptu, padomu un uzzinātu, kā risināt problēmas, lejupielādējiet lietotni My AEG Kitchen.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	76
2. UZSTĀDĪŠANA	80
3. IERĪCES PĀRSKATS	82
4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES	83
5. DARBĪBA	84
6. ĒDIENKARTE	86
7. IETEIKUMI UN PADOMI	90
8. KO DARĪT, JA	91
9. TEHNISKIE DATI	92
10. ENERĢIJAS EFEKTIVITĀTE	92
11. VIDES INFORMĀCIJA	92

1. ⚠ SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, personas ar fiziskās, sensorās vai garīgās attīstības traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai ja viņiem ir sniegti norādījumi par šīs ierīces drošu lietošanu un ja viņi saprot apdraudējuma risku. Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci. Tīrīšanu un apkopes darbus drīkst veikt bērni vecumā no 8 gadiem, pieaugušo uzraudzībā.
- Šī ierīce nav paredzēta uzstādīšanai vietās, kas ir augstākas par 2000 m.
- SVARĪGI! SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI: RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.
- BRĪDINĀJUMS! Nelietojiet ierīci bez grozāmā šķīvja un tā atbalsta. Nelietojiet tukšu ierīci.
- BRĪDINĀJUMS! Ja durvis vai durvju blīvējumi ir bojāti, krāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojuši kompetenta persona.

- **BRĪDINĀJUMS!** Ir bīstami jebkuram, izņemot kompetentu personu, veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.
- **BRĪDINĀJUMS!** Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var sprāgt.
- Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā un tamlīdzīgos pielietojuma veidos, piemēram: personāla virtuvēs, kas atrodas veikalos, birojos vai citā darba vidē; lauku saimniecību ēkās; klientiem paredzētai lietošanai viesnīcās, moteļos vai citā apdzīvotā vidē; „naktsmītnes ar brokastīm” veida vidē.
- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus un piederumus.
- Gatavojot mikroviļņu krāsnī, aizliegts izmantot metāliskus pārtikas un dzērienu traukus.
- Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot vienreiz lietojamus plastmasas, papīra vai citus viegli uzliesmojošus traukus.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildāmpaliktņu, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, uzliesmojuma vai degšanas risku.
- Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, **NEVERIET VAĻĀ DURVIS.** Izslēdziet un atvienojiet krāsni un pagaidiet, līdz ēdiens beidzis dūmot. Durvju atvēršana ēdiena dūmošanas laikā var izraisīt ugunsgrēku.
- Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi.
- Zīdaiņu pudelišu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

- Nevāriet olas to čaumalās; cieti vārītas veselas olas mikroviļņu krāsnī uzkarsēt nav ieteicams, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies.
- Ja komplektācijā iekļautais strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tirdzniecības pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai neradītu apdraudējumu.

1.1 Kopšana un tīrīšana

Durvis:

- Lai pilnībā notīrītu visus netīrumus, regulāri tīriet abas durvju puses, durvju blīves un blīvējuma virsmas ar mīkstu, samitrinātu drāniņu. Krāsns durvju stikla tīrīšanai nedrīkst izmantot ļoti abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, iespējams, izraisot stikla saplīšanu.

Krāsns iekšējās virsmas:

- Pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir silts, noslaukiet izšļakstījušos vai izlijušo ēdienu, izmantojot mīkstu, samitrinātu drāniņu vai sūkli. Lielāku traipu gadījumā izmantojiet maigas ziepes un vairākas reizes slaukiet virsmu ar samitrinātu drāniņu, līdz ir notīrīti visi pārpalikumi. Nenoņemiet viļņvada pārsegu. Pārliecinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nenonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus.
- Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns atvērumu, rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Tiem jābūt tīriem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.

Krāsns ārējās virsmas:

- Krāsns ārējo virsmu tīrīšanai var izmantot maigas ziepes un ūdeni. Noteikti noslaukiet ziepes ar samitrinātu drāniņu un nosusiniet ārējās virsmas ar sausu dvieli.

Vadības panelis:

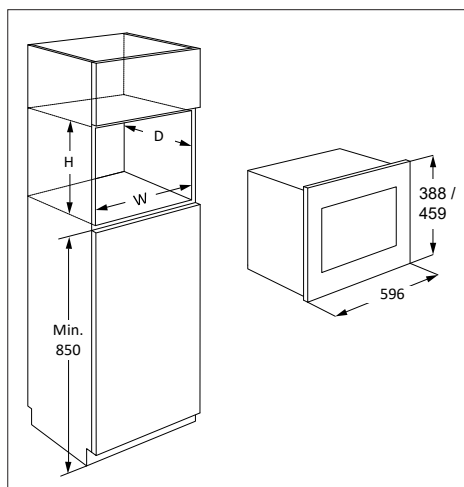
- Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai izslēgtu vadības paneli.

Tīrot vadības paneli, ir jārīkojas īpaši piesardzīgi. Ar tikai ūdenī samitrinātu drāniņu maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst tīrs. Nelietojiet pārāk daudz ūdens. Nelietojiet nekāda veida ķīmiskos vai abrazīvos tīrītājus.

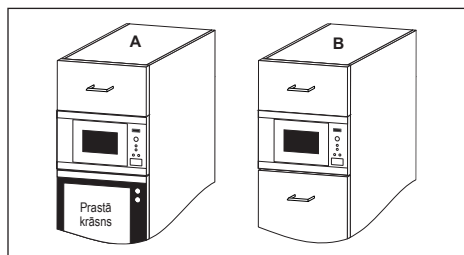
Rotējošā pamatne un tās balsts:

- Izņemiet no krāsns rotējošo pamatni un tās balstu. Nomazgājiet rotējošo pamatni un tās balstu ar maigu ziepjūdeni. Nosedziniet ar mīkstu drāniņu. Gan rotējošo pamatni, gan tās balstu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- **SVARĪGI!** Regulāri tīriet krāsni, lai tajā neuzkrātos pārtikas produktu pārpalikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai, izņemot trauku no ierīces, netiktu pārvietots rotējošais šķīvis.
- **SVARĪGI!** Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Mikroviļņu krāsni ir paredzēts lietot iebūvētā konstrukcijā.
- Ierīci nedrīkst ievietot skapī.
- Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas.
- **BRĪDINĀJUMS!** Bērniem nedrīkst ļaut tuvoties, lai tie neapdedzinātos.
- **SVARĪGI!** Nevienu mikroviļņu krāsns daļu nedrīkst apstrādāt ar komerciāli pieejamajiem krāns tīrītājiem, tvaika tīrītājiem, ļoti abrazīviem tīrītājiem, tīrītājiem, kas satur nātrija hidroksīdu, vai raupjiem mazgāšanas sūkļiem.

2. UZSTĀDĪŠANA



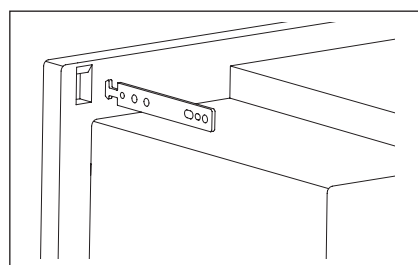
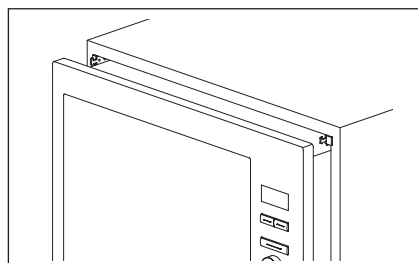
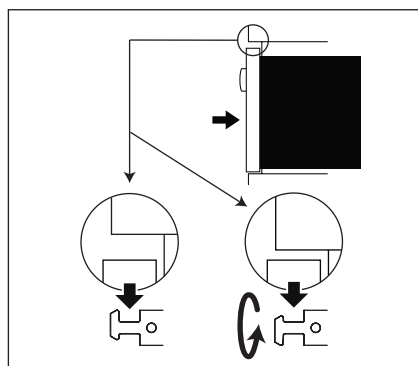
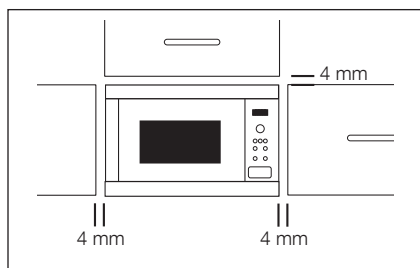
Mikroviļņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:



Pozīcija	Nišas izmēri		
	P	Dz	A
A	562 x 550 x 450		
B	562 x 500 x 450		

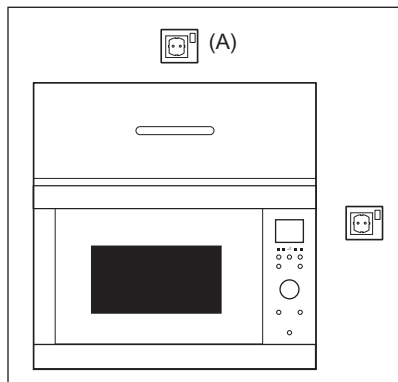
Izmēri (mm)

2.1 Ierīces uzstādīšana



1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Uzstādiet fiksācijas āķus virtuves skapim, izmantojot pievienoto instrukciju un veidni.
3. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nepielietojot spēku. Ierīce jāuzceļ uz fiksācijas āķiem un tad jānolaiz tā paredzētajā vietā. Ja ierīces ievietošanas laikā rodas sarežģījumi, fiksācijas āķus iespējams apgriezt otrādi. Cepeškrāsns priekšējam rāmim jānoslēdzas līdz ar virtuves skapja priekšējām durvīm.
4. Pārlicinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav sasvērusi. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).

2.2 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespēja atvienot krāsnī no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Strāvas padeves vada nomaiņu drīkst veikt tikai elektriķis.
- Ja komplektācijā iekļautais strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tirdzniecības pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai neradītu apdraudējumu.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieteicams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 220-240 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāapriko ar 10 A drošinātāju.
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neieieņemiet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa ejai krāsns aizmugures augšpusē.

2.3 Papildu padoms

Neizmantojiet mikroviļņu krāsnī, lai uzkarētu eļļu vārīšanai. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties. Lai pagatavotu popkornu, izmantojiet speciālos popkorna gatavotājus mikroviļņu krāsnīm.

Personām ar ELEKTROKARDIO-STIMULATORIEM jākonsultējas ar ārstu vai elektrokardiostimulatora ražotāju, lai uzzinātu par piesardzības pasākumiem, lietojot mikroviļņu krāsnī.

Nekad neizšļakstiet un neievietojiet priekšmetus durvju slēdžu atverēs vai ventilācijas atverēs. Šķidruma izlīšanas gadījumā nekavējoties izslēdziet un atvienojiet mikroviļņu krāsnī no tīkla strāvas un sazinieties ar pilnvarotu ELECTROLUX apkalpes centra speciālistu.

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsnī.

Izmantojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Nelietojiet krāsnī bez rotējošās pamatnes.

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

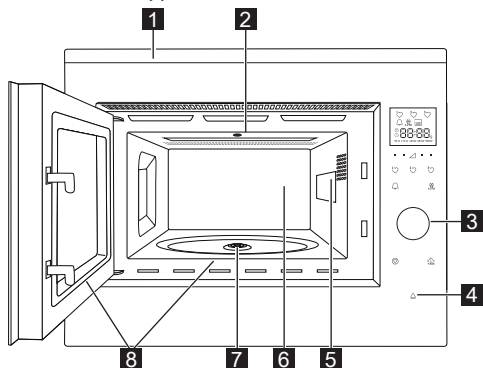
- Pirms rotējošās pamatnes mazgāšanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist.
- Nenovietojiet karstu ēdiena vai karstus traukus uz aukstas rotējošās pamatnes.
- Nenovietojiet karstu ēdiena vai aukstus traukus uz karstas rotējošās pamatnes.

Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsnī elektrībai. Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaini vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu noplūdi vai nepareizu krāsns darbību.

Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.

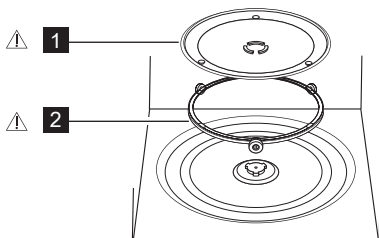
3. IERĪCES PĀRSKATS

3.1 Mikroviļņu krāsns



- 1** Front trim
- 2** Oven light
- 3** Control panel
- 4** Door open key
- 5** Waveguide cover (do not remove)
- 6** Oven cavity
- 7** Seal
- 8** Door seals and sealing surfaces

3.2 Piederumi



Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

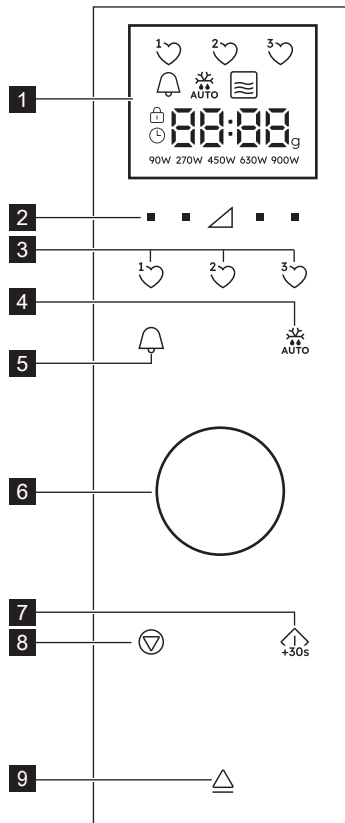
- 1** Rotējošā pamatne
- 2** Rotējošās pamatnes balsts
- Rotējošās pamatnes balstu novietojiet uz iekšējās grīdas.
- Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
- Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.

i Pasūtot detaļas, norādiet divas lietas: izplatītājam vai pilnvarotam ELECTROLUX apkopes centram norādiet detaļas nosaukumu un modeļa numuru.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet mikroviļņu krāsni bez šīm daļām uzstādītām.

3.3 Vadības panelis



1 Digitālais displeja indikators:





Automātiskā atkausēšana



Mikroviļņi



Apturēt/atcelt



Bērnu bloķēšanas slēdzene



Iestatīt pulksteni



Displeja segmenti



Svars

90W 270W 450W 630W 900W

Jaudas līmeņi

- 2 Jaudas līmeņa pogas
- 3 Izlases pogas
- 4 Automātiskās atsaldēšanas poga
- 5 Virtuves taimera poga
- 6 Taimera/Svara poga
- 7 Sākt/apstiprināt Ātrās sākšanas poga
- 8 Apturēšanas poga
- 9 Durvju arvēšanas poga

4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

4.1 Kontaktdakša

Kad mikroviļņu krāsns tiek pirmo reizi pievienota strāvas padeves avotam, pastāv iespēja iestatīt pulksteni. Mikroviļņu krāsnij ir 24 stundu pulkstenis.

1. Mikroviļņu krāsnī atskan skaņas signāls un uz pusi sekundes iedegas visas displeja ikonas. Lietojiet pogu, lai pulkstenim atlasītu "on" vai "oFF".
- 2a. Lai izslēgtu pulksteni, grieziet pogu, līdz displejā tiek rādīts "oFF", pēc tam nospiediet **START** pogu. Mikroviļņu krāsns ir gatava lietošanai.



Ja pulkstenis ir izslēgts un vēlaties to ieslēgt, nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu un izpildiet 2.b darbību.

- 2b. Lai ieslēgtu pulksteni, grieziet pogu, līdz displejā tiek rādīts "on", pēc tam nospiediet **START** pogu.

Piemērs: Laika 18:45 iestatīšana.

1. Grieziet pogu, lai pielāgotu stundas.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.
3. Grieziet pogu, lai pielāgotu minūtes.
4. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.



Kad pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks ir redzams displejā.

4.2 Gaidstāve (Ekonomiskais režīms)

Mikroviļņu krāsns automātiski tiek pārslēgta gaidstāves režīmā, ja 5 min laikā netiek veiktas neviena darbība.

Piemērs: Ja pulkstenis nav iestatīts, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Displejs tiek izslēgts. Lai izslēgtu gaidstāves režīmu, atveriet durvis, nospiediet jebkuru pogu vai grieziet pogu.

Piemērs: Ja pulkstenis ir iestatīts, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Pēc 5 minūtēm laiks tiek rādīts.

4.3 Pulksteņa pielāgošana, kad tas ir iestatīts

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.

Piemērs: Maiņa no 18.45 uz 19.50.

1. Divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Nospiediet pogu **START**.
3. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "19".
4. Nospiediet pogu **START**.
5. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "50".
6. Nospiediet pogu **START**.

4.4 Pulksteņa atcelšana un pārslēgšana gaidstāvē (Ekonomiskais režīms)

1. Divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "oFF".
3. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

4.5 Bērnu bloķēšanas slēdzene

Mikroviļņu krāsnij ir funkcija, kas novērš to, ka bērni var neparedzēti ieslēgt mikroviļņu krāsni. Kad ir iestatīta bloķēšana, nedarbojas neviena mikroviļņu krāsns poga, līdz tiek izslēgta bloķēšanas funkcija. Bloķētāja ieslēgšana un izslēgšana ir iespējama, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

Piemērs: Bloķētāja ieslēgšana.

Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz tiek ieslēgts “bērnu bloķēšanas slēdzene” simbols.

Piemērs: Bloķētāja izslēgšana.

Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz “bērnu bloķēšanas slēdzene” simbols izslēdzas.



Kad bērnu bloķēšanas slēdzene ir ieslēgta, visas pogas ir atspējotas, izņemot pogu **STOP**.

4.6. Sākotnējā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet nodaļu “Apkope un tīrīšana

- Izņemiet visus piederumus no mikroviļņu krāsns.
- Rūpīgi notīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi ar mitru drānu.

5. DARBĪBA

5.1 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Piemērs: Lai 2 minūtēs un 30 sekundēs uzsildītu zupu ar 630 W lielu mikroviļņu jaudu.

1. Spiediet pogu **JAUDAS LĪMEŅA** pa labi no trīsstūra, līdz tiek rādīts “630 W”.
2. Grieziet pogu, lai ievadītu laiku.
3. Nospiediet pogu **START**.



Mikroviļņu gatavošanas režīmā, nospiežot pogu tieši zem nepieciešamā iestatījuma, varat pielāgot mikroviļņu krāsns jaudas līmeni.

Jaudas līmeni, kad mikroviļņu krāsns darbojas, var iestatīt, spiežot **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, līdz displejā tiek izcelts jaunais jaudas iestatījums. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarstēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku.

Ja ir atlasīts 900 W, tad maksimālais mikroviļņu laiks, kuru iespējams ievadīt, ir 15 minūtes.

Ja mikroviļņu krāsns jebkurā režīmā darbojas 3 minūtes vai ilgāk, pēc gatavošanas pabeigšanas 2 minūtes darbosies ventilators. Atveriet durvis, un krāsns darbība tiek apturēta, aizveriet durvis un darbība turpinās, līdz pagājušas 2 minūtes (ietverot durvju atvēršanas laiku). Ja mikroviļņu krāsns darbojas mazāk par 3 minūtēm, ventilators neieslēdzas.

Pēc gatavošanas grozāmais šķīvis turpinās rotēt, līdz gatavošanas trauks ir sākotnējā pozīcijā. Iekšējais apgaismojums deg līdz griešanas pabeigšanai vai 5 sekundes (no tā, kas notiek ātrāk). Pēc pabeigšanas mikroviļņu krāsns atskaņo signālu. Ja gatavošanas laikā atver durvis, griešana tiek apturēta.

5.2 Jaudas līmeņi

Jaudas iestatījums	Ieteicamā izmantošana
900 W/ AUGSTA	Izmanto, lai ātri pagatavotu ēdienu vai atkārtoti uzsildītu, piemēram, zupas, sautējumus, konservētus pārtikas produktus, karstos dzērienus, dārzeņus, zivis utt.
630 W	Izmanto ilgākai bļīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī juftīgu ēdienu, piemēram, siera mērces un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, mērce nepārvārīsies un ēdiens pagatavosies vienmērīgi, nepiedegot pie malām.
450 W	Bļīviem ēdieniem, kam parasti nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas ēdieniem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta.

270 W/ ATKAUSĒŠ- ANA	Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai atkausētu un nodrošinātu vienmērīgu ēdiena atkušānu. Šis iestatījums ir lieliski piemērots arī rīsu, makaronu un klimpu vārīšanai, kā arī olu mērces pagatavošanai.
90 W	Lēnai atkausēšanai, piemēram, krēma kūku vai konditorijas izstrādājumu atkausēšanai.
0 W	Gaidīšanas režīma/virtuves taimera ieslēgšanai.

W = VATS

5.3 Samazinātais jaudas līmenis

Gatavošanas režīms	Standarta laiks	Samazinātais jaudas līmenis
Mikroviļņi 900 W	15 minūtes	Mikroviļņi 630 W

5.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.

Piemērs: 2 minūšu pievienošana

(120 sekunžu), izmantojot pogu **START**.

1. Četras reizes nospiediet pogu **START**. Gatavošanas laiks palielinās par 120 sekundēm.

5.5 Pogas STOP izmantošana

Vienreiz nospiediet pogu **STOP**, lai atvērtu režīmu Pause.

Vēlreiz nospiediet pogu **STOP**, lai atceltu gatavošanas laiku.

5.6 Virtuves taimeris

Virtuves taimera iestatīšana.

1. Nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Grieziet pogu, lai ievadītu laiku.
3. Nospiediet pogu **START**. Taimeris automātiski sāk darboties.

 Kad taimeris darbojas, laiku var pagarināt, griežot pogu vai spiežot pogu **START**. Taimera funkciju var izmantot tikai tad, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

5.7 Ātrā sākšana

Varat tieši uzsākt gatavošanu 900 W/AUGSTA 30 sekundes, nospiežot pogu **START**.

 Lai pievienotu laiku, nospiediet pogu **START**.

5.8 Izslēgt skaņu

Skaņas izslēgšana.

1. 3 reizes nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts "Soun".
2. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "oFF".
3. Nospiediet pogu **START**.

Skaņas ieslēgšana.

1. 3 reizes nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts "Soun".
2. Grieziet pogu, līdz tiek rādīts "on".
3. Nospiediet pogu **START**.

5.9 Pauze

Lai pauzētu, kad mikroviļņu krāsns darbojas.

1. Nospiediet pogu **STOP** vai atveriet durvis.
2. Mikroviļņu krāsns tiek pauzēta uz laiku līdz 5 minūtēm.
3. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**.

5.10 Izlase

Mikroviļņu krāsnī ir trīs izlases programmas.

 Sviesta kausēšana

 Šokolādes kausēšana

 Kūka kafijas krūzē

Piemērs: Sviesta kausēšana.

1. Vienreiz nospiediet pogu **IZLASES 1**.
2. Grieziet pogu, lai ievadītu svaru.
3. Nospiediet pogu **START**.

 Ja tiek rādīta rotējoša daļa, tas norāda, ka pārtiku nepieciešams samaisīt vai apgriezt. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**. Automātiskās atkausēšanas beigās programma automātiski apstājas. Iepriekš iestatīto izlases receptu jaudas līmeni nevar pielāgot. Var pagatavot 1-4 kūkas kafijas krūzēs.

 **BRĪDINĀJUMS!** Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.

Izlases programmu aizvietošana ar jūsu receptēm.

1. Nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, lai atlasītu jaudu.
2. Grieziet pogu, lai ievadītu vēlamo gatavošanas laiku.
3. Turiet nospiestu pogu **IZLASES**, līdz dzirdat vienu signālu un tiek rādīta izlases sirds.

Izlases programmu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

1. Nospiediet pogu **STOP**.
2. 3 sekundes turiet nospiestu pogu **JAUDAS LĪMEŅA** 450 W. Mikroviļņu krāsnī izlases programmas tiek atiestatītas uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

5.11 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšanas funkcija atbilstoši pārtikas produkta svaram automātiski iestata pareizu gatavošanas režīmu un gatavošanas laiku.

Varat izvēlēties no 2 automātiskās atkausēšanas izvēlnēm.

1. Automātiskā atkausēšana: Gaļa/zivs/putna gaļa
2. Automātiskā atkausēšana: Maize

Piemērs: 0,2 kg steika atsaldēšana.

1. Vienreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS** pogu, atlasiet automātiskās atsaldēšanas izvēlni.
2. Grieziet pogu, lai atlasītu svaru.
3. Nospiediet pogu **START**.

i Ja tiek rādīta rotējoša daļa, tas norāda, ka pārtiku nepieciešams samaisīt vai apgriezt. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**. Automātiskās atkausēšanas beigās programma automātiski apstājas. Taimera/jaudas līmeņa pielāgošana nav pieejama automātiskās atkausēšanas režīmā.

6. ĒDIENKARTE

6.1 Izlase

Izlase	Svars	Poga	Darbības
Sviesta kausēšana	0.05-0.25 kg	1 	• Ievietojiet sviestu pīrēksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.
Šokolādes kausēšana	0.1-0.2 kg	2 	• Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pīrēksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.  BRĪDINĀJUMS: Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.
Kūka kafijas krūzēs	1-4 krūzēs	3 	• Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

6.2 Kūkas kafijas krūzē receptes

Bagātīga šokolādes kūka kafijas	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g)	izsijātu miltu
2 galda karotes (12 g)	kakao pulvera
2½ galda karotes (30 g)	smalkā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
1½ galda karotes (15 g)	augu eļļas
¼ tējkarotes	vaniļas ekstrakta
1	vidēja lieluma ola

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
 2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu un olas. Kārtīgi samaisiet.
 3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
 4. Gatavojiet, izmantojot  . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
- Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Dekorējiet ar šokolādes krēmu.
- Padoms: Lai pagatavotu šokolādes apelsīnu kūku kafijas krūzē, ievietojiet vaniļas ekstraktu ar ½ tējkaroti apelsīnu ekstrakta.

Zemesriekstu sviesta kūka	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g)	izsijātu miltu
2 galda karotes (30 g)	brūnā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
1½ galda karotes (15 g)	augu eļļas
¼ tējkarotes	vaniļas ekstrakta
2 galda karotes (30 g)	zemesriekstu sviesta
1	vidēja lieluma ola

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
 2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu, zemesriekstu sviesta un olu. Kārtīgi samaisiet.
 3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
 4. Gatavojiet, izmantojot  . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
- Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Pārklāji ar šokolādi.
- Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

Aveņu kūka kafijas krūzē	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g)	izsijātu miltu
2½ galda karotes (30 g)	smalkā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
1½ galda karotes (15 g)	augu eļļas
½ tējkarotes	vaniļas ekstrakta
1	vidēja lieluma ola
1½ galda karotes	bezskābi aveņu ievārījuma

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet
 2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu un olas. Kārtīgi samaisiet.
 3. Pievienojiet ar karoti, lai ievilkto maisījumā.
 4. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
 5. Gatavojiet, izmantojot  . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
- Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Dekorējiet ar vaniļas krēmu.

Citrona kekss	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g)	izsijātu miltu
2½ galda karotes (30 g)	smalkā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
1½ galda karotes (15 g)	augu eļļas
1 tējkarotes	citronu mizas
1	vidēja lieluma ola
Garnējums:	1 galda karote citronu sulas sajaukta ar 2 galda karotēm smalkā cukura

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, sarīvētu citronu un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot  . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
5. Pagatavojiet pārlejamo garnējumu, sajaucot citrona sulu un smalkā cukuru.
6. Pēc pagatavošanas izņemiet kūku, ar iesmu saduriet kūkas augšpusi, pārlejiet ar garnējumu un ļaujiet 30 sekundes nostāvēties.

Burkānu kūka	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2 galda karotes (20 g)	izsijātu miltu
2½ galda karotes (30 g)	brūnā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
¼ tējkarotes	maltā kanēļa
¼ tējkarotes	muskatriekstu masas
1 galda karotes	mandeļu masas
1½ galda karotes (15 g)	saulespuķu eļļas
	½ apelsīna miza
30 g	rīvētu burkānu
1	vidēja lieluma ola
Garnējuma krēms: 15 g izkausēta sviesta 40 g pūdercukura 40 g pilntauku kausētā siera ½ tējkarote apelsīnu sulas	

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet saulespuķu eļļas, apelsīnu mizu, saņvētus burkānus un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot  . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
5. Izveidojiet garnējumu, sajaucot sviestu, pūdercukuru, kausēto sieru un apelsīnu sulu. Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Ļaujiet kūkai atdzist un pēc tam pievienojiet garnējumu.

6.3 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšana	Svars	Poga	Darbības
Gaļa/zivis/putnu gaļa (vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vīstu stīlbiņi, vīstu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)	0.2-1.0 kg		• Ievietojiet ēdienu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvīja centrālajā daļā. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu, pārkārtojiet un atdaliet. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. • Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušānai. • Maltā gaļa: atskanot zvānam, apgrieziet ēdienu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas.  Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.
Maize	0.1-1.0 kg		• Izkārtojiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtojiet tieši uz rotējošās virsmas. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas. • Pēc atkausēšanas aplājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušānai.

Āboli drupačkūka	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g)	izsijātu miltu
2 galda karotes (30 g)	brūnā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
¼ tējkarotes	maltā kanēļa
1½ galda karotes (15 g)	augu eļļas
1	vidēja lieluma ola
1½ galda karotes (30 g)	ābolu biezeņa
puse (7 g)	sasmalcināta biskvīta

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas (izņemot biskvīta sastāvdaļas) ievietojiet krūzē un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu un olu un kārtīgi samaisiet.
3. Ar karoti uzmanīgi pievienojiet ābolu biezeni, lai tas ievilkto maisījumā.
4. Papildiniet ar sasmalcinātu biskvītu.
5. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
6. Gatavojiet, izmantojot  . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka. Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.


BRĪDINĀJUMS! Ābolu biezenis var būt karsts.



Ievadiet tikai pārtikas produktu svaru. Neierēķiniet trauka svaru. Pārtikas produktiem ar lielāku vai mazāku svaru/daudzumu, nekā norādīts receptē, lietojiet manuālas darbības. Beigu temperatūra būs atkarīga no sākotnējās temperatūras. Steiki un karbonādes jāsasaldē vienā kārtā. Maltā gaļa jāsasaldē plānā kārtā.

6.4 Ēdiena un dzērienu sildīšana

Ēdiens/Dzēriens	Daudzums -g/ml-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids
Piens, 1 glāze	150	900 W	1	nepārklāt
Ūdens, 1 glāze	150	900 W	2	nepārklāt
6 glāzes	900	900 W	8-10	nepārklāt
1 bļoda	1000	900 W	9-11	nepārklāt
Viena maltīte	400	900 W	4-6	Mērci apslaciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsedziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet.
Zupa/sautējums	200	900 W	1-2	pārklājiet, apmaisiet pēc sildīšanas
Dārzeņi	500	900 W	3-5	ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to
Gaļa, 1 šķēle ¹⁾	200	900 W	3	plānā kārtiņā uzklājiet mērci, pārklājiet
Zivs fileja ¹⁾	200	900 W	3-5	pārklājiet
Kūka, 1 šķēle	150	450 W	½-1	ievietojiet to seklā cepamtraukā
Zīdaiņu pārtika, 1 burciņa	190	450 W	½-1	pārlieciet mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā, pēc uzsildīšanas labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru
Margarīna vai sviesta kausēšana ¹⁾	50	900 W	½	pārklājiet
Šokolādes kausēšana	100	450 W	3-4	laiku pa laikam apmaisiet

¹⁾ no atdzesēta stāvokļa

6.5 Atkausēšana

Ēdiens	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Gulašs	500	270 W	8-9	kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apmaisiet	10-30
Kūka, 1 šķēle	150	90 W	1-3	ievietojiet to seklā cepamtraukā	5
Augļi	250	270 W	3-5	izkārtējiet tos blakus; pēc tam, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet	5

6.6 Gatavošana no sasaldēšanas

Ēdiens	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Zivs fileja	300	900 W	9-11	pārklājiet	2
Viena maltīte	400	900 W	8-10	Apsedziet un apmaisiet pēc 6 minūtēm	2

6.7 Gatavošana

Ēdiens	Daudzums -g-	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Brokoļi/Zirņi	500	900 W	6-8	Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Burkāni	500	900 W	9-11	Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Cepeši	1000	630 W	34-38	pievienojiet garšvielas, ievietojiet seklā cepamtraukā un, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet	10
Zivs fileja	200	900 W	4-6	Novietojiet uz apakšējām restītēm	2



Ja mikroviļņu krāsns jebkurā režīmā darbojas 3 minūtes vai ilgāk, pēc gatavošanas pabeigšanas 2 minūtes darbosies ventilators. Atveriet durvis, un krāsns darbība tiek apturēta. Aizveriet durvis, un atkal tiek atsākta darbība, līdz 2 minūtes ir pagājušas (ieskaitot durvju atvēršanas laiku). Ja mikroviļņu krāsns darbojas mazāk par 3 minūtēm, ventilators neieslēdzas.

7. IETEIKUMI UN PADOMI

7.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

Trauki	Mikroviļņim piemēroti	Komentāri
Alumīnija folijas/folijas trauki	✓ / ✗	Lai pasargātu ēdienu no pārkaršanas, var izmantot nelielus alumīnija folijas gabaliņus. Turiet foliju vismaz 2 cm no krāsns sienām, jo tā var dzirkstēlot. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien nav ražotāja attiecīgi norādīts, piemēram, rūpīgi ievērojiet norādījumus.
Porcelāns un keramika	✓ / ✗	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Stikla trauki, piemēram, Pyrex ®	✓	Uzmanieties, izmantojot smalkus stikla traukus, jo pēkšņas sakaršanas gadījumā tie var saplīst vai ielepsāt.
Metāls	✗	Izmantojot mikroviļņu enerģiju, nav ieteicams lietot metāla traukus, jo tie dzirkstējo un var izraisīt ugunsgrēku.
Plastmasa/polistirols, piemēram, ātro uzkodu trauki	✓	Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu.
Saldēšanas/cepšana s maisiņi	✓	Sadurstiet, lai izlaistu tvaiku. Pārliecinieties, ka maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Neizmantojiet plastmasas vai metāla savilcējus, jo tie var izkust vai aizdegties no dzirkstējošanas.
Papīrs - šķīvji, krūzes un virtuves dvieļi	✓	Izmantojiet tikai uzsildīšanai vai mitruma uzsūkšanai. Uzmanieties, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Salmu un koka trauki	✓	Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot šādus materiālus, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku.
Ot্রেইর পার্স্ট্রাদটাইস পাপীর্স un avīzes	✗	Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirkstējošanu un var izraisīt ugunsgrēku.

7.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni	
Sastāvs	Pārtikas produktiem ar augstu tauku vai cukura sastāvu (piemēram, Ziemassvētku pudiņam, gaļas pīrāgiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Uzmanieties, jo pārkarsēšana var izraisīt ugunsgrēku.
Izmērs	Vienmērīgai gatavošanai, ievietojiet krāsnī vienāda izmēra gabalus.
Pārtikas produktu temperatūra	Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmē nepieciešamo gatavošanas laiku. Iegrieziet pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievārijumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku.
Sakārtojiet	Novietojiet biežākās pārtikas produktu daļas tuvāk trauka ārpusē. Piemēram, vistas stilbiņus.
Pārsedziet	Izmantojiet elpojošu mikroviļņu plēvi vai piemērotu vāku.
Caurduriet	Pārtikas produkti ar čaumalu, ādu vai membrānu pirms gatavošanas vai uzsildīšanas jāsadursta vairākās vietās, jo tajos uzkrāsies tvaiks, kas var likt tiem uzsprāgt, piemēram, kartupeļiem, zivīm, vistai, desiņām.
 SVARĪGI! olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies, piemēram, bez čaumalas vārītas un cieti vārītas olas.	
Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet	Vienmērīgas pagatavošanas nolūkos ir svarīgi ēdiena gatavošanas laikā to apmaisīt, apgriezt un pārkārtot. Vienmēr apmaisiet un pārkārtojiet virzienā no ārpuses uz vidu.
Atstājiet	Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu.
Aizklājiet	Dažas atkausējamo pārtikas produktu vietas var sasilt. Siltās vietas var aizklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājas un spārnus.



Lai izvairītos no apdegumiem, kad izņemat pārtikas produktus no krāsns, izmantojiet katlu turētājus vai krāsns cimds. Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisīņus ēdiena gatavošanai krāsnī utt. nost no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika izraisītiem apdegumiem. Vienmēr atkāpieties no krāsns durvīm, tās atverot, lai izvairītos no apdegumiem, ko var izraisīt tvaiks un karstums. Pildītu ceptu ēdienu pēc sildīšanas sagrieziet, lai izlaistu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

8. KO DARĪT, JA

Problēma	Rīcība . . .
Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi?	- Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījuma esošie drošinātāji. - Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. - Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Nedarbojas mikroviļņu režīms?	- Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. - Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. - Tika nospiesta poga START.
Negriežas rotējošā virsma?	- Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. - Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. - Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos. - Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas.
Nevar izslēgt mikroviļņu krāsnī?	- Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma. - Sazinieties ar ELECTROLUX apkopes centra pārstāvi.
Nedarbojas iekšējais apgaismojums?	Zvaniet pilnvarotajam ELECTROLUX apkopes centra pārstāvim. Iekšējo apgaismojumu var mainīt tikai apmācīts pilnvarots ELECTROLUX apkopes centra pārstāvis.
Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš?	- Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). - Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. - Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni.

Vai durvis neatveras strāvas • Uzmanīgi atveriet durvis, pavelkot uz āru durvju stikla apakšējo labās puses stūri.
padeves pārrāvuma dēļ?

9. TEHNISKIE DATI

Mainstrāvas tīkla spriegums	220-240 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem	Minimālais 10 A
Nepieciešamā mainstrāvas jauda: Mikroviļņi	1.4 kW
Izejas jauda: Mikroviļņi	900 W (IEC 90505)
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz ¹⁾ (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri: TB6SM261FB	596 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (Dz)
Iekšējie izmēri	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz) ²⁾
Krāns ietilpība	26 litri ²⁾
Rotējošā pamatne	ø 325 mm, stikla
Svars	apt. 19 kg

¹⁾ Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām. Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupas B klases ierīce. 2. grupa nozīmē to, ka šis izstrādājums ar nolūku rada radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā pārtikas produktu termiskai apstrādei. B klase nozīmē to, ka ierīce ir piemērota lietošanai mājas apstākļos.

²⁾ Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, ņemot vērā maksimālo platumu, dziļumu un augstumu. Faktiskā pārtikas produktu ietilpība ir mazāka.

10. ENERĢIJAS EFEKTIVITĀTE

Izstrādājuma informācija par enerģijas patēriņu un maksimālais laiks, lai sasniegtu pieejamo zema enerģijas patēriņa režīmu

Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā ar ieslēgtu displeju	0.8 W
Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā ar izslēgtu displeju	0.5 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu pieejamo zemas enerģijas režīmu ir	5 min

11. VIDES INFORMĀCIJA

Šis produkts satur F enerģijas efektivitātes klases gaismas avotu.

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbol . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros to otrreizējai pārstrādei.

Pafidziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.



Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu, kopā ar mājaisaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Вас вітає компанія AEG! Дякуємо, що ви вибрали нашу продукцію.



Поради щодо користування, брошури, посібник з пошуку й усунення несправностей, інформацію стосовно технічного обслуговування та ремонту можна знайти на вебсайті aeg.com/support



Дізнатися нові рецепти, одержати поради, знайти способи пошуку й усунення несправностей можна, завантаживши застосунок **My AEG Kitchen**.



Дані можуть бути змінені без попередження.

ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	93
2. УСТАНОВЛЕННЯ.....	97
3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ	99
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	100
5. РОБОТА.....	101
6. РЕЦЕПТИ	104
7. КОРИСНІ ПОРАДИ	108
8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО.....	109
9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	110
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ	110
11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА.....	110

1. ⚠ **ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

- Забороняється використання цього пристрою дітям молодше 8 років; особам з послабленими фізичними, чутливими та психічними здібностями; особам без досвіду роботи з пристроєм або не знаючим, як його використовувати, за винятком коли пристрій використовується зазначеними особами під наглядом або керуванням осіб, які забезпечують безпечне використання і розуміння ризиків, пов'язаних з ним. Діти повинні користуватися пристроєм під наглядом, щоб простежити, що вони не граються ним. Очищення і обслуговування може здійснюватися тільки дітьми віком 8 років і старше і тільки під наглядом дорослих.
- Цей прилад не призначений для використання на висотах понад 2000 м.
- **ВАЖЛИВО! ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ: УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ НА МАЙБУТНЄ.**

- УВАГА! Не користуйтеся мікрохвильовою піччю без поворотного столика та роликової підставки. Не користуйтеся мікрохвильовою піччю, коли вона порожня.
- УВАГА! У разі пошкодження дверцят або ущільнювачів експлуатація печі можлива лише після ремонту, проведеного компетентною особою.
- УВАГА! З міркувань безпеки всі дії, пов'язані з обслуговуванням або ремонтом печі, які передбачають знімання кришки, що забезпечує захист від випромінювання мікрохвильової енергії, має виконувати лише компетентна особа.
- УВАГА! Не підігрівайте рідину та іншу їжу у закритому посуді, оскільки вони можуть вибухнути.
- Цей пристрій призначений для використання в побутових та подібних цілях, зокрема: на кухнях для працівників у магазинах, офісах та інших місцях роботи; у фермерських господарствах; для клієнтів готелів, мотелів та інших середовищах для проживання; у закладах, що пропонують нічліг та сніданок.
- Користуйтеся лише контейнерами та посудом, які можна використовувати у мікрохвильовій печі.
- Не дозволяється використовувати під час приготування у мікрохвильовому режимі металеві ємності для продуктів і напоїв.
- Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери.
- Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі чи одягу та нагрівання грілок, тапок, губок, вологої тканини тощо може призвести до травм, займання чи пожежі.
- Якщо їжа, що підігрівається, починає димітися, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ. Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу.

- Підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може спричинити їх переливання через край, тому будьте обережні, виймаючи тару.
- Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте чи збовтуйте вміст пляшечок для годування й баночок з дитячим харчуванням, а також перевіряйте його температуру.
- Не готуйте яйця у шкаралупі і не нагрівайте у мікрохвильовій печі цілі зварені «в круту» яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування.
- Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.

1.1 Догляд і миття

Дверцята:

- Усувайте всі забруднення, регулярно протираючи дверцята з обох боків, ущільнювач дверцят і поверхню його прилягання м'якою вологою ганчіркою. Не користуйтеся агресивними абразивними засобами для чищення чи металевими губками для чищення дверцят, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити руйнування скла.

Внутрішня поверхня печі:

- Щоб очистити, витирайте бризки чи плями м'якою вологою ганчірочкою чи губкою після кожного використання, доки піч ще тепла. Для усунення сильного забруднення скористайтеся рідким милом і кілька разів протріть пляму вологою ганчірочкою, доки усі сліди не зникнуть. Не знімайте кришку хвилеводу. Переконайтеся, що рідке мило чи вода не потрапили у маленькі вентиляційні отвори на стінках, це може пошкодити піч.
- Не користуйтеся засобами для чищення, що розпилюються, у внутрішній камері печі. Після використання мийте кришку хвилеводу, камеру печі,

поворотний столик і підставку під нього. Вони повинні бути сухі і без жиру. Залишки жиру можуть перегрітися, почати димітися чи загорітися.

Зовнішня поверхня печі:

- Зовнішня поверхня печі легко миється рідким милом з водою. Переконайтеся, що мило витерте вологою ганчірочкою, і протріть зовнішню поверхню насухо м'яким рушником.

Панель керування:

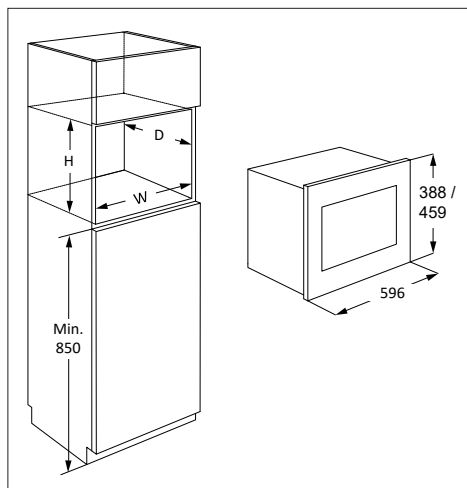
- Відкрийте дверцята перед миттям, щоб вимкнути панель керування. Будьте обережні, протираючи панель керування. Змоченою у воді ганчіркою обережно протріть панель для усунення бруду. Уникайте надмірного використання води. Не користуйтеся жодними хімікатами чи абразивними засобами для чищення.

Поворотний столик і його підставка:

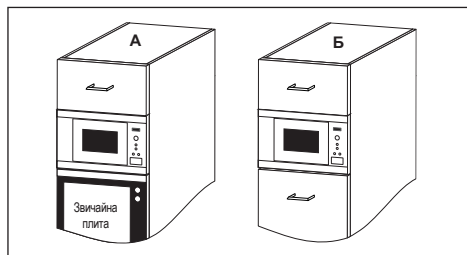
- Витягніть поворотний столик і підставку під нього з печі. Промийте поворотний столик і його підставку у воді з невеликим вмістом м'яких засобів. Протріть насухо. Поворотний столик і підставку можна мити в посудомийній машині.
- **ВАЖЛИВО!** Регулярно мийте піч та усувайте залишки їжі. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.
- Виймаючи ємності з приладу, будьте обережні, щоб не порушити положення поворотного столика.
- **ВАЖЛИВО!** Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.
- Прилад не слід ставити всередині шафи.
- Мікрохвильова піч призначена для вбудованого монтажу.
- Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи.
- **УВАГА!** Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят, щоб вони не обпеклися.

- **ВАЖЛИВО!** Не використовуйте комерційні засоби для чищення духовок, парові пристрої для миття, абразивні та агресивні засоби для чищення, такі, що містять гідроксид натрію, а також жорсткі губки для догляду за будь-якими елементами мікрохвильової печі.

2. УСТАНОВЛЕННЯ



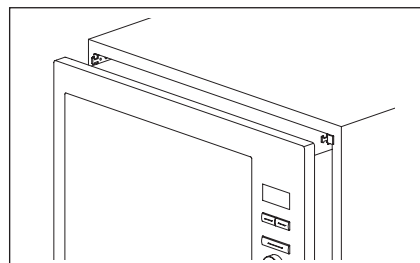
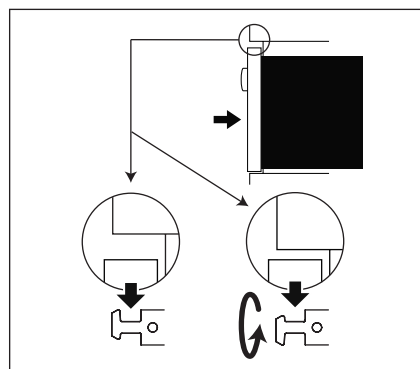
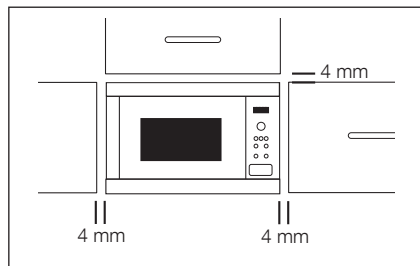
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:

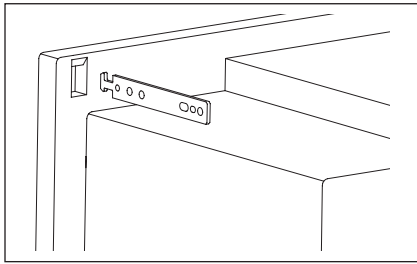


Положення	Виміри ніші Ш Г В
А	562 x 550 x 450
Б	562 x 500 x 450

Габарити (мм)

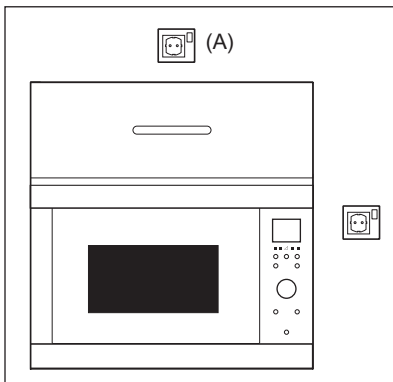
2.1 Установлення пристрою





1. Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
2. Встановіть кріпильні гачки у кухонній шафі, використовуючи надані інструкції та шаблон.
3. Повільно та без застосування сили встановіть прилад всередину кухонної шафи. Прилад необхідно підняти для монтажу на кріпильних гачках, а потім опустити на місце. У випадку виникнення перешкод під час монтажу гачок можна посунути. Передню рамку печі необхідно вирівняти з передньою кромкою кухонної шафи.
4. Переконайтеся, що пристрій стоїть надійно і не хитається. Переконайтеся, що між дверцятами шафи над піччю і верхнім краєм передньої панелі залишається відстань 4 мм (див. малюнок).

2.2 Підключення пристрою до мережі живлення



- Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Або можливість відключити піч від мережі потрібно забезпечити за допомогою

вимикача в електропроводці відповідно до правил електромережі.

- Кабель живлення може замінити лише електрик.
- Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Розетка не повинна знаходитись за шафою.
- Найкраще її положення - над шафою, див. (А).
- Підключіть пристрій до окремої фази 220-240 В/50 Гц змінного струму через встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 10 А запобіжник.
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузок до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (А) під час установлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.
- Стежте, щоб кабель живлення не стикався з гарячими чи гострими предметами, наприклад вентиляційними отворами для гарячого повітря на задній стінці печі.

2.3 Додаткові рекомендації

Не підігрівайте в мікрохвильовій печі олію для смажіння у фритюрі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітись. Для приготування попкорну користуйтеся лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах.

Особи, що користуються КАРДІОСТИМУЛЯТОРАМИ, повинні проконсультуватися зі своїм лікарем чи виробником кардіостимулятора щодо заходів безпеки у зв'язку з мікрохвильовими печами.

Ніколи не заливайте рідину і не вставляйте предмети в отвори замка дверцят чи вентиляційні отвори. У разі потраплення рідини в ці отвори, негайно вимкніть піч, відключіть її з розетки і зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.

Ніколи жодним чином не модифікуйте піч.

Користуйтеся лише поворотним столиком і підставкою під нього, розробленими для цієї печі. Не користуйтеся піччю без поворотного столика.

Щоб не пошкодити поворотний столик:

- Перш ніж протерти поворотний столик водою, дайте йому охолонути.
- Не ставте гарячу їжу чи гарячий посуд на холодний поворотний столик.
- Не ставте холодну їжу чи холодний посуд на гарячий поворотний столик.

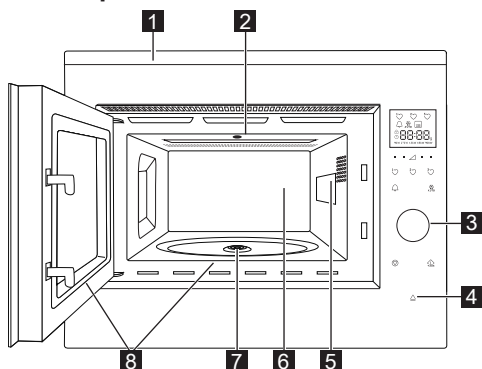
Виробник і дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі чи особисті травми внаслідок недотримання процедури правильного підключення до

мережі живлення. На стінках печі чи навколо ущільнювача дверцят та поверхні його прилягання може з'являтися конденсат і краплі води. Це нормальне явище, яке не свідчить про протікання мікрохвильової печі чи її несправність.

Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

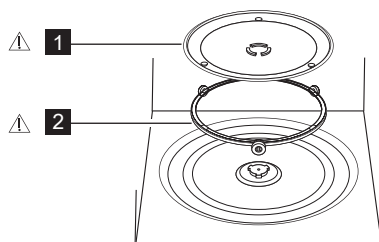
3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

3.1 Мікрохвильова піч



- 1 Передня панель
- 2 Лампа освітлення
- 3 Панель керування
- 4 Кнопка відкривання дверцят
- 5 Кнопка відчинення дверцят (не знімати)
- 6 Камера печі
- 7 Ущільнення
- 8 Ущільнення дверцят і поверхня прилягання

3.2 додатки



Перевірте наявність таких додатків:

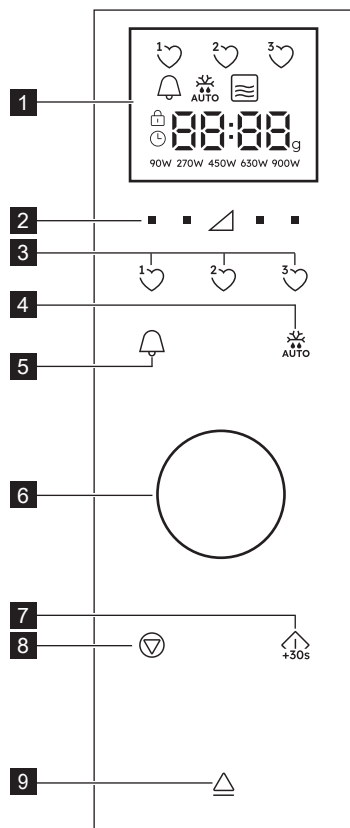
- 1 Поворотний столик
 - 2 Підставка поворотного столика
- Помістіть опору обертової підставки на підлогу заглиблення.
 - Установіть поворотний столик на підставку.
 - Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтеся, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.

i У разі замовлення додаткових аксесуарів, будь ласка, вкажіть артикул та назву моделі дилеру або представнику уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.

⚠ УВАГА!

Не користуйтеся мікрохвильовою піччю, якщо у ній не встановлено ці деталі.

3.3 Панель керування



- 1 Індикатори на цифровому екрані
 -  Улюблені
 -  Кухонний таймер
 -  Автоматичне розморожування хліба
 -  Режим мікрохвиль
 -  Зупинено/Скасовано
 -  Блокування від дітей
 -  Встановити час
 -  Сегменти дисплея
 -  Вага
 -  Рівні потужності
- 2 Кнопки встановлення рівнів потужності
- 3 Кнопки вибору з улюбленого
- 4 Кнопка автоматичного розморожування
- 5 Кнопка встановлення таймеру
- 6 Регулятор Таймер/Вага
- 7 Кнопка запуску/підтвердження/швидкого старту (ПУСК)
- 8 Кнопка зупинки (СТОП)
- 9 Кнопка відчинення дверцят

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Увімкнення

Увімкнувши піч уперше, можна встановити годинник. Піч оснащено годинником, який показує час у 24-годинному форматі.

1. Пролунає звуковий сигнал і всі значки на дисплеї будуть світитися протягом півсекунди. Повертаючи регулятор, виберіть увімкнуті («on») чи вимкнуті («off») годинник.
- 2а. Щоб вимкнути годинник, повертайте регулятор, доки на дисплеї не з'явиться напис «off», а потім натисніть кнопку **ПУСК**. Піч готова до використання.

i Якщо годинник було вимкнено, але ви хочете ввімкнути його знову, натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** двічі та перейдіть до п. 2b.

- 2b.** Щоб увімкнути годинник, повертайте регулятор, доки на дисплеї не з'явиться напис «оп», а потім натисніть кнопку **ПУСК**.

Приклад: Щоб встановити годинник на 18:45 у 24-годинному форматі.

1. Поверніть регулятор, щоб встановити години.

2. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.
3. Повертаючи регулятор, встановіть хвилини.
4. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

 Коли годинник налаштовано, на дисплеї відображатиметься час доби.

4.2 Режим очікування (економний режим)

Піч автоматично переходить в режим очікування, якщо протягом 5 хвилин не було здійснено жодної дії.

Приклад: Якщо годинник не було встановлено:

Дисплей буде вимкнено. Щоб перервати режим очікування, відчиніть дверцята, натисніть будь-яку кнопку чи поверніть регулятор.

Приклад: Якщо годинник було встановлено: По закінченні 5-хвилинного періоду час відображатиметься.

4.3 Корегування годинника після встановлення

Ви можете відкоригувати час після встановлення годинника.

Приклад: Щоб змінити час з 18:45 на 19:50.

1. Двічі натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Натисніть кнопку **ПУСК**.
3. Повертайте регулятор, доки на дисплеї не з'явиться число «19».
4. Натисніть кнопку **ПУСК**.
5. Повертайте регулятор, доки на дисплеї не з'явиться число «50».
6. Натисніть кнопку **ПУСК**.

4.4 Щоб вимкнути годинник і встановити режим очікування (економний режим)

1. Двічі натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Повертайте регулятор доки не з'явиться «OFF».
3. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

4.5 Блокування від дітей

Піч оснащено функцією безпеки, яка запобігає випадковому увімкненню печі дитиною. Якщо блокування активоване, жоден елемент печі не працюватиме, доки блокування не буде знято.

Увімкнути або вимкнути блокування можливо лише коли піч не знаходиться в робочому режимі.

Приклад: Увімкнення блокування. Натисніть та утримуйте кнопку **СТОП** доки не почне світитися значок блокування від дітей.

Приклад: Вимкнення блокування. Натисніть та утримуйте кнопку **СТОП** доки значок блокування від дітей не перестане світитися.

 Коли увімкнено функцію блокування від дітей жодна кнопка не працює, окрім кнопки **СТОП**.

4.6 Початкове чищення



УВАГА!

Див. розділ «Догляд і чищення»

- Вийміть із мікрохвильової печі все додаткове приладдя.
- Обережно очистьте камеру печі вологою м'якою тканиною.

5. РОБОТА

5.1 Готування у мікрохвильовій печі

Приклад: щоб нагріти суп протягом 2 хвилин 30 секунд на потужності мікрохвиль 630 Вт.

1. Натисніть кнопку вибору **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ** праворуч від трикутника, доки на дисплеї не з'явиться «630 Вт».
2. Поверніть регулятор, щоб встановити час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

 В режимі готування за допомогою мікрохвиль можна відрегулювати

рівень потужності печі просто натиснувши кнопку безпосередньо під бажаним значенням.

Коли піч працює, Ви можете встановити **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** натиснувши та утримуючи кнопку необхідного рівня потужності, доки нове значення потужності не засвітиться на дисплеї. Високі значення потужності чи дуже довгий

час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу.

Якщо вибрано «900 Вт», максимальна тривалість дії мікрохвиль, яку можна встановити — 15 хвилин.

Якщо піч працює в будь-якому режимі щонайменше 3 хвилини, вентилятор працюватиме ще протягом 2 хвилин після закінчення готування. При відчиненні дверцят вентилятор зупиняється, при зачиненні починає знову працювати доки не закінчатся 2 хвилини (включаючи час, коли дверцята були відчинені). Якщо

піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.

По закінченні приготування поворотний столик продовжуватиме обертатись, аж поки посудину для приготування не повернеться в початкове положення. Освітлення камери залишатиметься ввімкненим, аж поки не припиниться обертання, або протягом 5 секунд (залежно від того, який час більше). По закінченні роботи піч подасть звуковий сигнал. Якщо під час цього процесу відчинити дверцята, обертання припиниться.

5.2 Рівні потужності

Рівень потужності	Пропонується використовувати
900 Вт/ ВИСОКА	Для швидкого приготування або підігрівання, (наприклад супів, запіканок, консервованої їжі, гарячих напоїв, овочів, риби тощо).
630 Вт	Для довшого приготування більш щільної їжі, наприклад печеного м'яса, м'ясних рулетів та страв на тарілці, а також для ніжних страв на зразок сирного соусу чи бісквіту. На цьому зниженому рівні соус не перекипить, а їжа готуватиметься рівномірно, не перегріваючись по краях.
450 Вт	Для щільної їжі, що вимагає довгого готування звичайним способом, (наприклад страв з яловичини), рекомендується використовувати це налаштування, щоб м'ясо було ніжним.
270 Вт/ РОЗМОРО- ЖУВАННЯ	Виберіть цей рівень потужності для розморожування, щоб забезпечити рівномірне розморожування продукту. Цей рівень також ідеальний для варіння рису, макаронних виробів, галушок та готування омлетів.
90 Вт	Використовуйте його для обережного розморожування тортів чи випічки.
0 Вт	Для очікування/кухонного таймера.

BT = BATT

5.3 Зниження рівня потужності

Режим готування	Стандартний час	Зниження рівня потужності
Мікрохвилі 900 Вт	15 хвилин	Мікрохвилі 630 Вт

5.4 Корегування часу приготування під час процесу приготування їжі

Ви можете скорегувати час приготування під час процесу приготування їжі.

Приклад: Додавання 2 хвилин (120 секунд) за допомогою кнопки **ПУСК**.

1. Натисніть кнопку **ПУСК** чотири рази. Час приготування збільшиться на 120 секунд.

5.5 За допомогою кнопки **СТОП**

Натисніть кнопку **СТОП** один раз, щоб встановити режим паузи.

Знову натисніть кнопку **СТОП**, щоб скасувати час приготування.

5.6 Кухонний таймер

Встановлення таймеру.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Поверніть регулятор, щоб встановити час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**. Таймер автоматично запуститься.



Коли таймер працює, час можна збільшити повернувши регулятор або натиснувши кнопку **ПУСК**. Функцію таймера можна використовувати лише коли піч не знаходиться в режимі роботи.

5.7 Швидкий пуск

Натиснувши кнопку **ПУСК** ви можете одразу почати готування на потужності мікрохвиль 900 Вт/ВИСОКА протягом 30 секунд.

 Щоб додати час, натисніть кнопку **ПУСК**.

5.8 Вимкнення звуку

Вимкнення звуку.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** 3 рази доки на дисплеї не з'явиться «Soup».
2. Повертайте регулятор доки не з'явиться «OFF».
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

Увімкнення звуку.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** 3 рази доки на дисплеї не з'явиться «Soup».
2. Повертайте регулятор доки не з'явиться «on».
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

5.9 Пауза

Встановлення режиму паузи під час дії мікрохвиль.

1. Натисніть кнопку **СТОП** або відчиніть дверцята.
2. Піч перейде в режим паузи на 5 хвилин.
3. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **ПУСК**.

5.10 Улюблені

Піч має 3 «улюблені» рецепти.

-  Пом'якшення масла
-  Розтоплювання шоколаду
-  Пиріг у чашці

Приклад: Пом'якшення масла.

1. Один раз натисніть кнопку **УЛЮБЛЕНЕ**
2. Поверніть регулятор, щоб встановити масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

 Якщо на дисплеї відображається зображення, яке обертається, це вказує на необхідність перемішування або перевертання страви. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку Відновлення заводських налаштувань для улюбленого **ПУСК**. Коли закінчиться час автоматичного

розморожування, програма автоматично зупиниться. Рівні потужності для «улюблених» рецептів неможливо відрегулювати. Можна приготувати від 1 до 4 пирогів у чашці.

 **УВАГА!** Шоколад може бути надзвичайно гарячим! Якщо шоколад необхідно довше готувати, додайте 10 секунд. Будьте обережні з шоколадом — він може завдати опіків.

Заміна «улюблених» рецептів Вашими власними.

1. Натисніть кнопку вибору рівнів **ПОТУЖНОСТІ**, щоб вибрати потужність.
2. Поверніть регулятор, щоб встановити необхідний час приготування страви.
3. Натисніть та утримуйте кнопку **УЛЮБЛЕНОГО**, якій Ви бажаєте призначити рецепт, доки не пролунає одиночний звуковий сигнал і не з'явиться серце «улюбленого».

Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

1. Натисніть кнопку **СТОП**.
2. Натисніть та утримуйте кнопки рівнів **ПОТУЖНОСТІ** 450 Вт протягом 3 секунд. Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

5.11 Автоматичне розморожування

Автоматичне розморожування встановлює режим та час приготування залежно від маси страви.

Ви можете обирати серед 2 меню автоматичного розморожування.

1. Автоматичне розморожування: М'ясо/Риба/Птиця
2. Автоматичне розморожування: Хліб

Приклад: Щоб розморозити 0,2 кг стейка.

1. Виберіть меню автоматичного розморожування, натиснувши кнопку **АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ** один раз.
2. Поверніть регулятор, щоб встановити масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

 Якщо на дисплеї відображається зображення, яке обертається, це вказує на необхідність перемішування або перевертання страви. Щоб продовжити готування, натисніть

кнопку Відновлення заводських налаштувань для улюбленого ПУСК. Коли закінчиться час автоматичного розморожування,

програма автоматично зупиниться. Коригування часу й потужності під час автоматичного розморожування неможливе.

6. РЕЦЕПТИ

6.1 Улюблені

Улюблені	Вага	Кнопка	Процедура
Пом'якшення масла	0.05-0.25 kg	1 	• Покладіть масло у термостійкий посуд. Після приготування добре перемішайте.
Розтоплювання шоколаду	0.1-0.2 kg	2 	• Подрібніть шоколад на маленькі шматочки. Покладіть шоколад у термостійкий посуд. Перемішайте, коли пролунає звуковий сигнал. Після приготування добре перемішайте.
 УВАГА! Шоколад може бути надзвичайно гарячим! Якщо шоколад необхідно довше готувати, додайте 10 секунд. Будьте обережні з шоколадом — він може завдати опіків.			
Пиріг у чашці	1–4 чашки	3 	• Приготуйте пиріг відповідно рецепту. Встановіть чашку біля краю поворотного столика. Готову страву залиште на 30 секунд.

6.2 Рецепти пирога у чашці

Пиріг у чашці з арахісовим маслом	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (30 г)	м'якого коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
¼ ч. л.	екстракту ванілі
2 ст. л. (30 г)	м'якого арахісового масла
1	середнє яйце

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі, арахісове масло та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму . Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Зверху покрити шоколадною пастою.

Порада: Якщо бажаєте, можна використовувати крихке арахісове масло.

Пиріг з малиновим варенням у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
½ чайної ложки	екстракту ванілі
1	середнє яйце
1½ ст. л.	малинового варення без кісточок

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі та яйце і знову добре перемішайте.
3. Ложкою перекладіть суміш у варення, так щоб утворилися прожилки.
4. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
5. Готуйте за допомогою режиму . Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте ванільним вершковим кремом, наносячи його по спіралі.

Морквяний пиріг у чашці

Інгредієнти для 1 чашки:

2 ст. л. (20 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	світло-коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
¼ ч. л.	меленої кориці
¼ ч. л.	подрібненого мускатного горіха
1 ст. л.	подрібненого мигдалю
1½ ст. л. (15 г)	соняшникової олії
	цедра ½ апельсина
30 г	тертої моркви
1	середнє яйце
Кремовий топінг: 15 г м'якого масла, 40 г цукрової пудри, 40 г не знежиреного вершкового сиру, ½ ч. л. апельсинового соку	

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте соняшкову олію, цедру апельсина, терту моркву та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму . Пиріг підніметься вище чашки під час готування.
5. Приготуйте топінг змішавши разом масло, цукрову пудру, вершковий сир та апельсиновий сік.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Дайте пирогу охолонути і лише потім додайте топінг.

Пиріг у чашці зі шматочками яблука

Інгредієнти для 1 чашки:

2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (30 г)	м'якого коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
¼ ч. л.	меленої кориці
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
1	середнє яйце
1½ ст. л. (30 г)	яблучного пюре
половина (7 г)	подрібненого дієтичного печива

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти (за виключенням печива) у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію та яйце і знову добре перемішайте.
3. Обережно ложкою перекладіть суміш у яблучне пюре, так щоб утворилися прожилки.
4. Зверху посипте подрібненим дієтичним печивом.
5. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
6. Готуйте за допомогою режиму . Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Зверху покладіть кульку ванільного морозива.



ОБЕРЕЖНО! Яблучне пюре може бути гарячим!

Шоколадний пиріг у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (12 г)	порошку какао
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
¼ ч. л.	екстракту ванілі
1	середнє яйце

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму . Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте шоколадом, наносячи його по спіралі.

Порада: Для приготування шоколадно-апельсинового пирога в чашці замість екстракту ванілі використовуйте ½ ч. л. екстракту апельсину.

Пиріг у чашці з лимонною глазур'ю	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
1 ч. л.	цедри лимона
1	середнє яйце
Глазур:	1 ст. л. лимонного соку змішати з 2 ст. л. цукрової пудри

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, лимонну цедру та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму . Пиріг підніметься вище чашки під час готування.
5. Приготуйте глазур змішавши лимонний сік із цукровою пудрою.
6. Після приготування, проколіть пиріг зверху до низу шпательом, щоб він дещо осів, покрийте верх глазур'ю і залиште на 30 секунд.

6.3 Автоматичне розморожування

Автоматичне розморожування	Вага	Кнопка	Процедура
М'ясо/риба/птиця (Ціла риба, рибні стейки, рибне філе, курячі ніжки, куряче філе, фарш, біфштекси, відбивні, бургери, сосиски)	0.2-1.0 кг	 АУТО x1	• Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика. • Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою. • Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане. • Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини.  Не стосується тушок птиці.
Хліб	0.1-1.0 кг	 АУТО x2	• Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1,0 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику. • Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки. • Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки.

 Вводьте лише вагу продуктів. Не враховуйте вагу посуду. Для продуктів, маса чи об'єм яких менше чи більше наведених у таблицях для автоматичного готування та розморожування, користуйтеся ручними режимами. Остаточна температура може відрізнятись від початкової. Біфштекси і відбивні заморозуйте одним шаром. Фарш заморозуйте тонким пластом.

6.4 Підігрівання їжі та напоїв

Їжі та напоїв	Кількість -г/-мл-	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод
Молоко, 1 чашка	150	900 Вт	1	Не накривати
Вода, 1 чашка 6 чашок 1 тарілка	150	900 Вт	2	Не накривати
	900	900 Вт	8-10	Не накривати
	1000	900 Вт	9-11	Не накривати
Одна порція	400	900 Вт	4-6	Крапніть трохи води на соус, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
Суп/рагу	200	900 Вт	1-2	Накрийте, перемішайте після нагрівання
Овочі	500	900 Вт	3-5	Якщо необхідно, додайте трохи води, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
М'ясо, 1 шматок ¹⁾	200	900 Вт	3	Намажте тонким шаром соусу, накрийте
Рибне філе ¹⁾	200	900 Вт	3-5	Накрийте
Торт, 1 шматок	150	450 Вт	½-1	Поставте у форму для запікання
Дитяче харчування, 1 баночка	190	450 Вт	½-1	Перекладіть у посуд, який можна використовувати у мікрохвильовій печі, після підігрівання добре перемішайте і перевірте температуру.
Розтоплення маргарину чи масла ¹⁾	50	900 Вт	½	Накрийте
Розтоплення шоколаду	100	450 Вт	3-4	Час від часу перемішуйте

¹⁾ охолоджене

6.5 Розморожування

Їжі	Кількість -г-	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою- вання -хв.-
Гуляш	500	270 Вт	8-9	Перемішайте в середині процесу розморожування	10-30
Торт, 1 шматок	150	90 Вт	1-3	Поставте у форму для запікання	5
Фрукти	250	270 Вт	3-5	Розкладіть рівномірно, переверніть в середині процесу розморожування	5

6.6 Готування заморожених продуктів

Їжі	Кількість -г-	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою- вання -хв.-
Рибне філе	300	900 Вт	9-11	Накрийте	2
Одна порція	400	900 Вт	8-10	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2

6.7 Готування їжі

Їжі	Кількість -г-	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою- вання -хв.-
Броколі/ Горошок	500	900 Вт	6-8	додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-

Горошок	500	900 Вт	9-11	поріжте кружальцями, додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Печеня	1000	630 Вт	34-38	приправте до смаку; покладіть у неглибоке блюдо; по закінченні половини часу приготування переверніть	10
Рибне філе	200	900 Вт	4-6	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, накрийте	2



якщо піч працює в будь-якому режимі щонайменше 3 хвилини, вентилятор працюватиме ще протягом 2 хвилин після закінчення готування. При відчиненні дверцят вентилятор зупиняється, при зачиненні починає знову працювати доки не закінчатся 2 хвилини (включаючи час, коли дверцята були відчинені). якщо піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.

7. КОРИСНІ ПОРАДИ

7.1 Кухонне приладдя, безпечне для використання у мікрохвильовій печі

Кухонне приладдя	Безпека використання з мікрохвилями	Коментар
Алюмінієва фольга/контейнери з фольги	✓ / ✗	Маленькі шматочки фольги можна використовувати, щоб прикрити частини їжі від перегрівання. Фольга повинна знаходитись не ближче за 2 см від стінок камери, інакше може виникнути іскра. Не рекомендується користуватися контейнерами з фольги, якщо інакше не зазначено виробником. уважно дотримуйтеся вказівок.
Порцеляна і кераміка	✓ / ✗	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку та кістяну порцеляну зазвичай можна використовувати, якщо на ній нема металевих оздоб.
Скляний посуд, наприклад Ругех®	✓	Користуватися скляним посудом слід обережно, оскільки скло від різкого нагрівання може розбитися чи тріснути.
Метал	✗	Не рекомендується користуватися металевим кухонним приладдям у мікрохвильовій печі, оскільки воно іскритиме, що може призвести до пожежі.
Пластик/полістирол, наприклад контейнери з фаст-фудів	✓	Будьте обережні, оскільки деякі контейнери під час нагрівання можуть деформуватися, розплавитися чи втратити колір.
Торбинки для заморожування/запікання	✓	Повинні бути проколоті, щоб виходила пара. Переконайтеся, що торбинки можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не використовуйте пластикові чи металеві фіксатори, оскільки вони можуть розплавитися чи загорітися через іскри.
Папір - тарілки, стакани і кухонні рушники	✓	Використовуйте лише для нагрівання або вбирання вологи. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Солом'яні і дерев'яні контейнери	✓	Не залишайте піч без нагляду, використовуючи ці матеріали, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Перероблений папір і газети	✗	Може містити частинки металу, що може спричинити іскри і призвести до пожежі.

7.2 Поради щодо готування у мікрохвильовій печі

Поради Щодо Готування У Мікрохвильовій Печі	
Склад	Продукти з високим вмістом цукрів чи жирів (наприклад, різдвяний пудинг чи солодкі пиріжки) потрібно гріти коротше. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Порції	Для рівномірного готування робіть порції чи шматки однаковими.
Температура їжі	Початкова температура їжі впливає на кількість часу, необхідного для її приготування. Розітріть їжу з начинкою, (наприклад пончики з джемом), щоб випустити жар і пару.

Розташування	Розташовуйте товстіші шматки їжі ближче до краю тарілки, (наприклад курячі ніжки).
Накривання	Використовуйте харчову плівку для мікрохвильових печей з отворами або підходящу кришку.
Проколювання	Продукти у шкаралупі, шкірі чи мембрані потрібно проколоти в кількох місцях перед готуванням чи розігріванням, оскільки пара збирається і їжа може вибухнути, наприклад картопля, риба, курка, сосиски.
 ВАЖЛИВО! Не підігрівайте яйця у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування, (наприклад яйця-пашот чи «в круту»).	
Мішайте, перевертайте і перекладайте	Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перемішувати, перевертати чи перекладати їжу в процесі готування. Завжди перемішуйте і пересувайте їжу з країв до центру.
Залишайте постояти	Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.
Прикривання	Деякі частини їжі під час розморожування можуть нагріватися. Теплі частини можна прикрити шматочками фольги, які відбиватимуть мікрохвилі, (наприклад ніжки і крильця курки).
 Виймаючи їжу, користуйтеся прихватками чи кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам. Завжди відкривайте контейнери, посуд для попкорну, рукави для запікання тощо на відстані від обличчя та рік, щоб не обпектися паром. Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектися паром та жаром. Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.	

8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

Проблема	Перевірте, чи . . .
Піч не працює, як належить?	- Запобіжники у блоці запобіжників працюють. - Не було збою електромережі. - Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.
Режим мікрохвиль не працює?	- Дверцята добре зачинені. - Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті. - Натиснута кнопка ПУСК.
Поворотний столик не обертається?	- Підставка поворотного столика правильно надіта на вісь мотора. - Посуд не виходить за межі поворотного столика. - Їжа не виходить за межі поворотного столика і не блокує його обертання. - У западині під поворотним столиком нічого немає.
Піч не вимикається?	- Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників. - Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.
Внутрішнє освітлення не працює?	Зверніться до Вашого уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру. Лампу внутрішнього освітлення може замінювати виключно фахівець уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру, який пройшов навчання.
Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше?	- Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або - Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або - Встановіть більшу потужність.
Дверцята не відчиняються через вимкнення електроенергії?	Обережно відчиніть дверцята, відтягнувши назовні важіль у правому нижньому куті скла дверцят.

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму	220-240 В, 50 Гц, однофазна	
Розподіл запобіжник/вимикач	Мінімум 10 А	
Необхідна напруга змінного струму:	Мікрохвилі	1.4 kW
Вихідна потужність:	Мікрохвилі	900 W (IEC 60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц ¹⁾ (Груп 2 / Класу В)	
Зовнішні габарити:	TB6SM261FB	596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Г)
Внутрішні габарити	342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Г) ²⁾	
Об'єм камери	26 літрів ²⁾	
Поворотний столик	Ø 325 mm, скло	
Вага	approx. 19 kg	

- ¹⁾ Цей продукт відповідає вимогам європейського стандарту EN55011. Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2 класу В. Належність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі. Належність до класу В означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.
- ²⁾ Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти. Фактичний об'єм для продуктів харчування менший.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

Інформація щодо споживану потужність і час переходу в відповідний режим зниженої потужності

Споживана потужність у режимі очікування з увімкненим дисплеєм	≤0,8 Вт
Споживана потужність у режимі очікування з вимкненим дисплеєм	≤0,5 Вт
Максимальний час, необхідний для переходу обладнання в відповідний режим зниженої потужності	5 хв

11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Цей виріб містить джерело світла з класом енергоефективності F.

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів.



Не викидайте прилади, позначені відповідним символом, разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

DemoMode ON/OFF

